CATALOGUE DE FORMATION

2022

ORAPI
ACADEMY

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

N°1 en France et présent dans plus de 150 pays, le Groupe Orapi souhaite partager avec vous son expériencedu monde de l'hygiène professionnelle.

De par notre présence sur un grand nombre de marchés, nos équipes vous transmettront leurs connaissances du domaine de l'hygiène professionnelle.

En France ou à l'étranger ORAPI ACADEMY vous permet d'accéder à différentes formations techniques adaptées à vos besoins et vos exigences.
Notre objectif est de vous faire bénéficier de notre expertise.Nos sessions de formation se déroulent dans votre établissement.

Nos formateurs, spécialisés selon vos métiers, vous apporteront toutes les connaissances nécessaires à la bonneutilisation des produits, accessoires et matériel, tout en respectant vos besoins spécifiques.
En fonction de vos attentes, nos formateurs établiront un programme personnalisé.

SANTÉ | COLLECTIVITÉS | ENTREPRISES DE PROPRETÉ | LOISIRS/COMMERCES | INDUSTRIES | TRANSPORTS

SOMMAIRE

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX **P.4 À 11**

Module 1 Connaissances de base du nettoyage p.4
Module 2 Utilisation du chariot de nettoyage p.5
Module 3 Utilisation d'une monobrosse p.6
Module 4 Décapage et pose d'émulsion p.7
Module 5 Récurage et spray méthode p.8
Module 6 Tapis et moquettes p.9
Module 7 Mécanisation des sols à l'autolaveuse p.10
Module 8 Lavage des vitres p.11

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE **P.12 À 16**

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE **P.17 À 20**

PROGRAMME SÉCURITÉ ET ERGONOMIE DANS LE NETTOYAGE **P.21 À 22**

PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE **P.23 À 25**

Module 1 Connaissances de base p.23
Module 2 Circuit du linge et approche de l'hygiène p.24
Module 3 La norme NF EN 14065 – La méthode RABC p.25

PROGRAMME HYGIÈNE

CONNAISSANCES DE BASE DU NETTOYAGE

Présentation du programme et des intervenants

CHIMIE DES PRODUITS

- Définition du nettoyage :
Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »

- Cercle de Sinner :
(Action mécanique, action chimique, temps d'action, température).

- Chimie des produits :

- Notions de pH :
  - Choix des produits en fonction des souillures à enlever
  - Exemple de pH de différents produits (détartrant, détergent, décapant, dégraissant)
- Rôle d'un détergent
- Notions de désinfection
- Effets d'un sous dosage et d'un surdosage

- Toxicité Sécurité :

- Étiquetage des produits
- Règles à respecter : ne pas mélanger les produits
- Port de gants : protection des agressions microbiennes, chimiques et mécaniques

- Présentation, dosage, méthode d'utilisation des différents produits et matériels utilisés par l'établissement.

- Entretien du matériel.

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 1

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte des produits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures : ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

UTILISATION DU CHARIOT DE NETTOYAGE

Présentation du programme et des intervenants

L'ENTRETIEN DES SECTEURS BUREAUX ET DES SECTEURS SANITAIRES

- **Définition du nettoyage :**
Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(Action mécanique, action chimique, temps d'action, température)

- **Présentation, dosage, méthode d'utilisation des produit sutilisés par l'établissement.**

- **Notion de désinfection : comment éliminer les microorganismes ?**

PRÉSENTATION DU CHARIOT DE MÉNAGE

- **Hygiène au-dessus du sol :**
  - La sectorisation : Méthode d'utilisation des seaux de couleurs
  - Progression dans le travail
  - Connaissances des chemins de contamination
  - Renouvellement des solutions
- **Hygiène du sol :**
  - Opération de dépoussiérage : le balayage humide :
    - Expérience des lumières noires
    - Balai trapèze + gazes à usage unique
  - Opération de lavage :
    - Lavage manuel (2 seaux-presse, pré imprégnation, etc.)

APPLICATIONS PRATIQUES

- **Prise en main du matériel**
- **Notions d'ergonomie : gestes et postures**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 2

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximumpour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base enhygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte desproduits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures :ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ougrille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

UTILISATION D'UNE MONOBROSSE

Présentation du programme et des intervenants

PRÉSENTATION DES MONOBROSSES

- **Caractéristiques :**
  - Vitesse de rotation
  - Poids de la machine
  - Polyvalence

PRÉSENTATION DES ACCESSOIRES

- **Plateau + différents disques abrasifs**
- **Différentes brosses**
- **Pulvérisateur mécanique, électrique**

RÈGLES DE SÉCURITE ET D'ERGONOMIE

- **Consignes de sécurité électriques**
- **Gestes et postures : notions d'ergonomie**

PRESTATIONS RÉALISABLES AVEC UNE MONOBROSSE

- **Connaissances des différents revêtements de sols**
- **Préparation et choix des matériels et accessoires**
- **Entretien courant (récurage, spray méthode, etc.)**
- **Remise en état (décapage, shampoing moquette.)**

APPLICATIONS PRATIQUES

- **Apprentissage du maniement de la monobrosse.**

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

- **Entretien, stockage de la monobrosse et des accessoires.**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 3

DATE ET LIEU

- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte des produits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures : ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

DÉCAPAGE ET POSE D'ÉMULSION

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
« On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température)
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage, etc.
  - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Connaissances des revêtements poreux et homogènes.**

THÉORIE DE LA PRATIQUE DU DÉCAPAGE ET DE LA POSE D'ÉMULSION

- **Présentation du matériel**
- **Protection des mobiliers**
- **Dépoussiérage**
- **Décapage**
- **Neutralisation**
- **Pose de dispersion**
- **Film : Décapage et pose d'émulsion**

PRATIQUE DU DÉCAPAGE ET POSE D'ÉMULSION

- **Prise en main du matériel.**

- **Ergonomie : gestes et postures lors de l'utilisation des différents matériels.**

- **Entretien du matériel.**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 4

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte des produits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures : ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

RÉCURAGE ET SPRAY MÉTHODE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
« On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température)
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage, etc.
  - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Connaissances des revêtements poreux et homogènes.**

THÉORIE ET PRATIQUE : LE RÉCURAGE

- **Opération de dépoussiérage : le balayage humide :**
  - Balai trapèze + gaze à usage unique
- **Opération de lavage :**
  - Le récurage
  - Monobrosse + plateau + disque + produit détergent + aspirateur
- **Film : le récurage**

LA SPRAY MÉTHODE

- **Opération de dépoussiérage : le balayage humide :**
  - Balai trapèze + gaze à usage unique ou coton
- **Opération d'entretien et de protection : la spray méthode :**
  - Monobrosse + plateau + disque + produit spray
- **Film : la spray méthode**
- **Ergonomie : gestes et postures.**
- **Entretien du matériel.**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 5

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte des produits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures :ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

TAPIS ET MOQUETTES

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
« On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température)
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage, etc.
  - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Connaissances des revêtements textiles.**

ENTRETIEN DES REVÊTEMENTS TEXTILES : Différentes méthodes pouvant être pratiquées

Entretien journalier :

- **Aspiration :**
  - Aspirateurs, aspirobrosseur : caractéristiques techniques (dépression, débit d'air, puissance, etc.)

- **Film: l'aspiration**

- **Détachage :**
  - Méthode par tamponnage
  - Méthode par rinçage

- **Film : Le détachage des moquettes**

Entretien périodique :

- **Injection extraction :**
  - Méthode directe ou méthode indirecte

- **Shampoing moquette à sec :**
  - Monobrosse + brosse shampoing moquette + compresseur àmousse + shampoing moquette

- **Shampoing moquette au mouillé :**
  - Monobrosse + brosse shampoing moquette + réservoir + shampoing moquette + aspirateur à eau

- **Film : Le shampoing au mouillé**

- **Système de nettoyage par machine à brosse rotatives :**
  - Autolaveuse à rouleaux + shampoing ou détergent moquette

- **Ergonomie : gestes et postures, entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 6

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base enhygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte desproduits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures :ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

MÉCANISATION DES SOLS À L'AUTOLAVEUSE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
« On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température)
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage, etc.
  - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Connaissances des revêtements des sols.**

THÉORIE ET PRATIQUE

- **Le balayage humide :**
  - Balai trapèze + gaze à usage unique
  - Notion d'ergonomie

- **Le système des 2 seaux + presse :**
  - Application pratique aux endroits peu accessibles par la machine

- **L'autolaveuse :**
  - Préparation et choix des matériels et accessoires
  - Méthode directe
  - Méthode indirecte

- **Film : L'autolaveuse**
- **Ergonomie : gestes et postures**
- **Sécurité dans l'utilisation de l'autolaveuse**
- **Entretien et stockage de l'autolaveuse et des accessoires**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 7

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Agents d'entretien
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par l'utilisation correcte des produits et des matériels
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail.
- Adopter des bons gestes et postures : ergonomie et sécurité
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE

LAVAGE DES VITRES

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
« On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température)
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'unmauvais dosage…
  - Action mécanique : grattoir, lame, mouilleur, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Les salissures courantes**

- **Les produits de nettoyage usuels**

PRÉPARATION DU MATÉRIEL

- **Bâche de protection ou autres systèmes**
- **Seau + lavette**
- **Raclette à vitre**
- **Support « T » + mouilleur**
- **Perche télescopique**
- **Grattoir et lames à vitre**
- **Solution détergente dégraissante**

MÉTHODOLOGIE

- **Trempage au mouilleur : détourage + surfaces centrales**
- **Essuyage à la raclette « méthode dite à la française »**
- **Finition et essuyage des contours de fenêtres**
- **Entretien du matériel**

APPLICATION PRATIQUE

- **Apprentissage de la méthode avec et sans perche télescopique**
- **Autres méthodes : « à l'américaine », etc.**

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

- **Ergonomie : gestes et postures**
- **Entretien du matériel**
- *Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).*

Module 8

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Travailleurs handicapés
- Encadrement

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximumpour la pratique.

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances de base enhygiène des locaux.
- Appliquer la méthode d'entretien desvitres à la « française »
- Homogénéiser les méthodes de travail.
- Entretien du matériel.
- Notion d'ergonomie : gestes et postures.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

Module 1	Connaissances de base du nettoyage	p.4
Module 2	Utilisation du chariot de nettoyage	p.5
Module 3	Utilisation d'une monobrosse	p.6
Module 4	Décapage et pose de dispersion	p.7
Module 5	Récurage et spray méthode	p.8
Module 6	Tapis et moquettes	p.9
Module 7	Mécanisation des sols à l'autolaveuse	p.10
Module 8	Lavage des vitres	p.11

ORGANISATION

Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS

- **Formation en présentiel.**
- **En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation**, ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissementles sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.
- **En cas d'annulation du stage par l'établissement** dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.
- **Orapi Academy est sensible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous afin d'adapter le parcours de formation.**
- **Tarif : À partir de 1150€ HT / jour / groupe.**
- **Mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection (intra).**
- **Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (intra, mise en situation).**
- **Exercices pratiques : Tenue professionnelle complète + EPI exigés (chaussures de sécurité, gants de protection, etc.)**

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION

LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

Présentation du programme et des intervenants

THÈMES D'INTRODUCTION

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire.

- Réglementation européenne « Le Paquet Hygiène » et obligations des professionnels :

- Règlement CE n° 852/2004
- Plan de Maîtrise Sanitaire

- Réglementation au plan national : l'essentiel de l'arrêté du 21 décembre 2009.

- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire.

- Film : Présentation Paquet Hygiène

DANGERS LIÉS A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Les dangers et la méthode des 5M.

- Film : Méthode des 5M

- Virus, champignons, bactéries : conditions favorables et défavorables à leur développement.

- Influence de la température sur les microorganismes.

- Film : Notions de microbiologie

- Germes responsables des Toxi - Infections Alimentaires Collectives.

- Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : HYGIÈNE DU PERSONNEL

- **État de santé du personnel :** porteurs sains, porteurs de signes d'infection
- **Tenue du personnel :** fréquence de change, circuit du linge, organisation des vestiaires
- **Hygiène des mains :**
  - Quand et comment se laver les mains ?
  - Respect des prérequis : absence de bijoux, ongles courts,pas de vernis, etc.
  - Expérience des lampes UV pour la mise en évidencedes contaminations manuportées

- Film : Lavage des mains

Jour 1

DATE ET LIEU

- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra)

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de cuisine
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnesmaximum

OBJECTIFS

- Amélioration de l'hygiène des cuisines par une meilleure qualité de la prestation du personnel.
- Description des risques d'hygiène identifiés lors de la visite.
- Présentation des actions nécessairespour éliminer ces risques.
- Rappel des réglementations d'hygiène relatives à ces risques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION

LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- **Définition de la marche en avant.**
- **Réception des marchandises :**
  - Quels contrôles effectuer ?
- **Stockage :**
  - Températures de conservation et rangement des différentes enceintes
  - Rotation des stocks et respect du FIFO
  - Identification, protection des produits entamés et ou fabriqués
- **Film : Bonnes pratiques de stockage et de conservation desdenrées**
- **Fabrication, distribution :**
  - Liaison chaude/liaison froide et respect des couples temps/températures
  - Traçabilité des fabrications, réalisation des plats témoins
- **Films : Cuisine centrale / Cuisine satellite en liaison froide**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- **Bases du nettoyage et de la désinfection.**
  - Cercle de Sinner ou respect du TACT (Température, Action mécanique,Chimie, Temps)
  - Notions de pH et de choix des produits en fonction des souillures à éliminer
  - Produits agréés contact alimentaire, désinfectant homologués par le ministèrede l'environnement sous forme d'une AMM, normes AFNOR et EN, etc.
  - Comment réussir une bonne désinfection ?
  - Toxicité, sécurité, EPI recommandés
- **Film : Nettoyage et désinfection**
- **Lavage de la vaisselle et les 10 règles à respecter pour un résultat optimum.**
- **Plan de nettoyage et désinfection : où, quoi, quand, avec, comment ?**
  - Méthodes, matériels, produits, fréquence, etc.
  - Validation des opérations de nettoyage et désinfection
- **Moyens de contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.**

Jour 2

DATE ET LIEU

- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra)

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de cuisine
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

OBJECTIFS

- Amélioration de l'hygiène des cuisinespar une meilleure qualité de prestation du personnel.
- Description des risques d'hygiène identifiés lors de la visite.
- Présentation des actions nécessaires pour éliminer ces risques.
- Rappel des réglementations d'hygiène relatives à ces risques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION

LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

HACCP DE LA THÉORIE A LA PRATIQUEMÉTHODOLOGIE DE L'HACCP

- **Équipe HACCP.**
- **Diagramme de fabrication et champs de l'étude.**
- **Analyse des dangers par la méthode des 5M.**
- **Évaluation des risques.**
- **Détermination des points critiques (CCP), notion de PrP et PrPo.**
- **Plan de surveillance et autocontrôles.**
- **Travaux pratiques.**

PRATIQUE DE L'HACCP

- **Dispositions relatives à l'achat, la réception, l'entreposage, le déconditionnement, la préparation et la distribution des denrées alimentaires.**
- **HACCP au quotidien : autocontrôles, supports d'enregistrement, méthode d'archivage.**
- **Vérification de la bonne application du système et du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place :**
  - Diagnostics hygiène internes, externes
  - Prestations d'analyses bactériologiques (fabrications, surfaces, eau).

TRAÇABILITÉ, GESTION DES NON CONFORMES

- **Traçabilité amont, aval :**
  - Quelles informations conserver ?
  - Comment ? Combien de temps ?
- **Gestion des non-conformes :**
  - Gestion des alertes
  - Gestion des TIAC

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Jour 3

DATE ET LIEU

Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel de cuisine
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

OBJECTIFS

- Amélioration de l'hygiène des cuisines par une meilleure qualité de prestation du personnel.
- Description des risques d'hygiène identifiés lors de la visite.
- Présentation des actions nécessaires pour éliminer ces risques.
- Rappel des réglementations d'hygiène relatives à ces risques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS

- **Formation en présentiel.**
- **En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation**, ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissementles sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.
- **En cas d'annulation du stage par l'établissement** dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.
- **Orapi Academy est sensible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous afin d'adapter le parcours de formation.**
- **Tarif : À partir de 1150€ HT / jour / groupe.**
- **Mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection (intra).**
- **Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (intra, mise en situation).**
- **Exercices pratiques : Tenue professionnelle complète + EPI exigés (chaussures de sécurité, gants de protection, etc.)**

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

BASE DU BIONETTOYAGE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
  « On ne peut faire du propre qu'avec du propre ».
  « Le nettoyage en milieu hospitalier fait partie des soins ».

- **Définition du Bionettoyage :**
  - Définition du biofilm
  - Les facteurs favorables
  - Où trouve-t-on les biofilms ?
  - Comment les éliminer ?

- **Cercle de Sinner :**
(action mécanique, action chimique, temps d'action, température).
  - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage, etc.
  - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque, etc.
  - Température : idéale, minimale et maximale, etc.
  - Temps d'action du produit, etc.

- **Chimie des produits :**
  - Notion de détergence.
  - Notions de pH : choix des produits en fonction des souillures à éliminer.
  - Gants : protections des agressions microbiennes, chimiques et mécaniques.

- **Désinfection :**
  - Objectifs, moyens, facteurs influençant la désinfection.
  - Normes AFNOR et européennes.
  - Comment éliminer les microorganismes avec un détergent et un désinfectant ?
  - Comment éliminer les microorganismes avec un détergent désinfectant ?
  - Notion d'alternance.

- **Dosage, sécurité et toxicité des produits utilisés par l'établissement :**
  - Règles de base : Stockage des produits, transvasement et identification des produits, ne pas mélanger les produits.
  - Savoir lire une étiquette : Les nouveaux pictogrammes, les produits classés CMR.
  - Port du gant : protection chimique et/ou microbiologique et/ou mécaniques.

Jour 1

DATE ET LIEU
- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- ASH, AS, IDE
- Encadrement
- Kinésithérapeute, etc.

ORGANISATION
- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS
- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par une utilisation correcte des matériels et produits.
- Connaître les moyens de lutte contreles infections associées aux soins.
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail
- Notions d'ergonomie : gestes et postures de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

NOTIONS D'HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

- **Film : « La propreté de l'hôpital »**

- **Hygiène du personnel :**
  - Tenue du personnel : fréquence de change, entreposage, etc.
  - Tenue enmilieu à risques (blocs opératoires, stérilisation, etc.)
  - Hygiène des mains :
    Règles de base (bijoux interdits, ongles courts et non vernis, etc.)
  - Lavage simple des mains
    - Traitement hygiénique des mains par friction (utilisation des Solutions Hydro Alcooliques)
    - Expériences des lampes UV pour la mise en évidence des contaminations manuportées

- **Circuit propre / circuit sale.**

- **Définition de l'hygiène.**

- **Infections associées aux soins (infections nosocomiales) :** définitions, statistiques

- **Les causes de recrudescence des infections.**

- **Les différents types d'infections.**

- **Les vecteurs de contamination : contacts (direct-indirect), aéroportés.**

- **Notions de microbiologie :**
  - Qu'est-ce qu'un microorganisme ?
  - Conditions nécessaires et suffisantes au développement des microorganismes

- **Lutte contre l'infection :**
  - Classification des zones à risques et protocoles d'entretien associés
  - Précautions standards
  - Mesures d'isolement ou Précautions Complémentaires
  - Cas du Clostridium difficile
  - Cas du SARS COV 2
  - Mode de transmission
  - Comment s'en protéger
  - Quand et comment porter les EPI
  - Comment bien mettre un masque ?
  - Quand et comment mettre des gants à usage unique ?
  - Port des équipements complémentaires
  - La désinfection des sols et surfaces
  - Quels produits sont efficaces ? Les normes

Jour 2

DATE ET LIEU

- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- ASH, AS, IDE
- Encadrement
- Kinésithérapeute, etc.

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie.
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique.

OBJECTIFS

- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par une utilisation correcte des matériels et produits.
- Connaître les moyens de lutte contreles infections associées aux soins.
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail
- Notions d'ergonomie : gestes et postures de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

PRÉSENTATION ET DÉMONSTRATION DU MATÉRIEL DE NETTOYAGE

7 principes de base de l'hygiène

PROTOCOLES APPLIQUÉS A L'ENTRETIEN D'UNE CHAMBRE

Suivant protocoles et techniques de l'établissement

- **Organisation du chariot de nettoyage :**
  - Inventaire du matériel nécessaire
  - Approvisionnement en produits et consommables
  - Sectorisation propre / sale
- **Hygiène au-dessus du sol : la sectorisation :**
  - Protocole avec application d'un code de couleur par secteur
  - Protocole sans application de code de couleur
  - Progression dans le travail
    - Nettoyage du plus haut au plus bas
    - Nettoyage du plus propre au plus sale
  - Connaissance des chemins de contamination
  - Quels produits utiliser ?
- **Hygiène du sol**
  - Opération de dépoussiérage : le balayage humide
  - Opération de lavage :
    - Méthode des 2 seaux
    - Balai applicateur
    - Méthode de pré-imprégnation, etc.
  - Opération d'entretien périodique : la spray méthode
- **Traçabilité des opérations de nettoyage.**
- **Notions d'ergonomie : gestes et postures.**
- **Entretien du matériel.**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Jour 3

DATE ET LIEU

Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours - 21 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- ASH, AS, IDE
- Encadrement
- Kinésithérapeute, etc.

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Obtenir de meilleurs résultats en matière d'hygiène et de qualité de la prestation par une utilisation correcte des matériels et produits.
- Connaître les moyens de lutte contreles infections associées aux soins.
- Homogénéiser les techniques et les méthodes de travail
- Notions d'ergonomie : gestes et postures de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

ORGANISATION

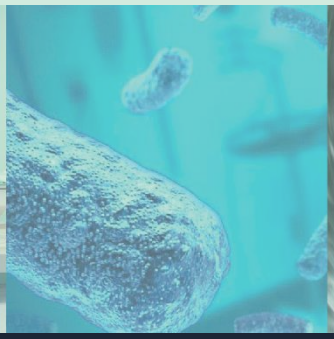
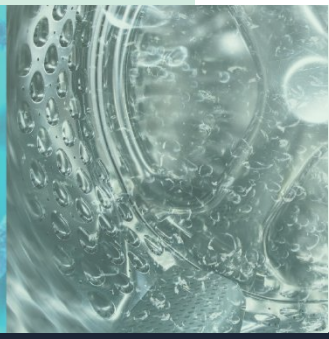
Déroulement : 2 journées théoriques + 2 journées pratiques par demi-groupe
Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS

- **Formation en présentiel.**
- **En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation**, ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissementles sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.
- **En cas d'annulation du stage par l'établissement** dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuitdans la limite de deux fois consécutives.
- **Orapi Academy est sensible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous afin d'adapter le parcours de formation.**
- **Tarif : À partir de 1150€ HT / jour / groupe.**
- **Mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection (intra).**
- **Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (intra, mise en situation).**
- **Exercices pratiques : Tenue professionnelle complète + EPI exigés (chaussures de sécurité, gants de protection, etc.)**

PROGRAMME SÉCURITÉ ET ERGONOMIE DANS LE NETTOYAGE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition des Troubles Musculosquelettiques.**
- **Facteurs influençant le risque de TMS :**
  - Biomécaniques, organisationnels, personnels, psychosociaux
- **Place de l'ergonomie dans les moyens de prévention :**
  - Rappels des bases de l'ergonomie
  - Repérer, identifier, corriger les mauvaises postures.
- **Pistes de progrès.**
- **Observation de situations de travail influençant le risque de TMS :**
  - Pistes d'amélioration : présentation de matériels, méthodes permettant de moins solliciter le corps
- **Toxicité et sécurité des produits :**
  - Étiquetage des produits
  - Nouveaux pictogrammes de dangers
  - Règles de sécurité à respecter : ne pas mélanger les produits, etc.
- **Port des EPI.**

MISE EN SITUATION PRATIQUE
Après-midi de la 1ère journée et 2ème journée de formation Manipulation de matériel de nettoyage

- **Mise en situation des stagiaires sur différents systèmes d'entretien :**
  - Jeux de rôles
  - Bons et mauvais gestes
- **Analyse de chaque mise en situation :**
  - Points positifs /Points à revoir
  - Démonstration par le formateur des bons gestes et bonnes postures
- **Mise en situation sur l'entretien des surfaces au-dessus du sol :**
  - Utilisation des lavettes
  - Seaux de sectorisation, remplissage des seaux, etc.
  - Les alternatives au travail en hauteur (perches télescopiques)
- **Mise en situation sur l'entretien manuel du sol :**
  - Balayage humide (balai trapèze + gazes)
  - Méthode de pré-imprégnation (balai + franges)
  - Méthode des 2 seaux presse
- **Mise en situation sur l'entretien par mécanisation du sol :**
  - Savoir vérifier, préparer et utiliser les appareils électriques dans les conditions de sécurité (risque électrique, travail en milieu humide, etc.)
  - Ergonomie dans l'utilisation de ses différents matériels (gestes et postures)

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation.

Jour 1 & 2

DATE ET LIEU
Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES
- 2 jours - 14 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ
- Personnel affecté au bio nettoyage

ORGANISATION
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS
- Sensibiliser à la prévention des Troubles Musculo Squelettiques
- Connaitre des matériels et méthodes facilitant les conditions de travail
- Appliquer l'ergonomie dans l'utilisation des différents matériels de l'établissement (gestes, postures, organisation.).
- Travailler en sécurité lors des opérations de bio nettoyage (connaissance des gestes à risque)
- Prendre les mesures préventives nécessaires pour éviter les accidents (utilisation des EPI et équipements de sécurité)
- Savoir vérifier, préparer et utiliser les appareils électriques dans les conditions de sécurité
- Utiliser les produits de nettoyage en toute sécurité (symbole sur le risque chimique, dosage mélange, etc.).

MOYENS PÉDAGOGIQUES
- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage.

SUIVI ET ÉVALUATION
- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME SÉCURITÉ ET ERGONOMIE DANS LE NETTOYAGE

ORGANISATION

Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

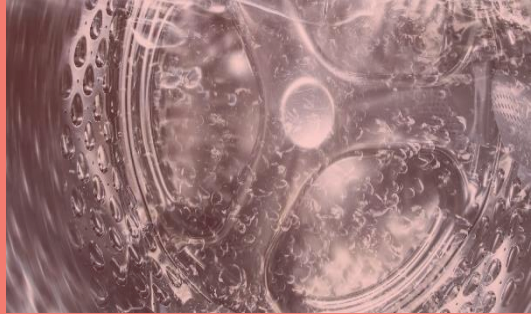
PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS

- **Formation en présentiel.**
- **En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation**, ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissementles sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.
- **En cas d'annulation du stage par l'établissement** dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.
- **Mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection (intra).**
- **Orapi Academy est sensible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous afin d'adapter le parcours de formation.**
- **Tarif : À partir de 1150€ HT / jour / groupe.**
- **Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (intra, mise en situation).**
- **Exercices pratiques : Tenue professionnelle complète + EPI exigés (chaussures de sécurité, gants de protection, etc.)**

PROGRAMME HYGIÈNEDU LINGE



CONNAISSANCES DE BASE

Présentation du programme et des intervenants

LES TEXTILES

- Les différentes familles de linge :

- Linge personnel
- Linge de mobilier
- Linge plat, etc.

- Les différentes matières et textures :

- Les différentes fibres (naturelles, synthétiques, artificielles)
- Les différents modes de tissage

- Les mélanges de fibres.

- Savoir lire une étiquette – les symboles de traitement des textiles.

SALISSURES ET CHIMIE DES PRODUITS

- Chimie des produits :

- Notions de base :
  - Fonctionnement d'un détergent
  - Notion de pH
  - Notion de dureté de l'eau
- Les produits utilisés en blanchisserie :
  - Rôles d'un détergent, d'un renforçateur alcalin, d'un assouplissant, etc.
  - Le dosage des produits en fonction du degré de salissure, de ladureté de l'eau, etc.
  - Notion de risque chimique : stockage, manipulation et port de protections.

- Les différents types de salissures et comment les éliminer :

- Les salissures grasses, les salissures chromatiques

- Cercle intégrationnel idéal appliqué au linge – choix des programmes de lavage :

- Temps (durée des cycles de lavage)
- Température (choix des températures en fonction des fibres textiles)
- Chimie (action des différents produits)
- Action mécanique (taux de remplissage de la machine)

- Les différentes méthodes de désinfection des textiles :

- La désinfection chimique, la désinfection thermique

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 1

DATE ET LIEU

Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- Agents de blanchisserie
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 7 personnes maximum

OBJECTIFS

- Connaissance de base en hygiène dulinge.
- L'amélioration de l'hygiène dans la blanchisserie par une meilleure qualitéde prestation du personnel et de l'encadrement
- Diminution des coûts de produits.
- Homogénéisation des techniqueset des méthodes de travail donc unpersonnel polyvalent.
- Notions d'ergonomie : gestes et postures.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE

CIRCUIT DU LINGE ET APPROCHE DE L'HYGIÈNE

Présentation du programme et des intervenants

INTRODUCTION

- **Les notions de propreté du linge :**
  - Propreté sensorielle
  - Propreté microbiologique
- **Le linge est un vecteur de contamination**
- **Les différents types de microorganismes :**
  - Les différentes familles
  - Leurs besoins

LE CIRCUIT DU LINGE ET BONNES PRATIQUES

- **Collecte et tri du linge sale :**
  - Importance du tri
  - Bonnes pratiques d'hygiène et recommandations :
    - Équipements de protection et hygiène du personnel
    - Stockage du linge sale et entretien du local linge sale
  - Cas du linge contaminé par la gale
- **Lavage du linge :**
  - Taux de remplissage de la machine – maîtrise de l'action mécanique
  - Choix du programme de lavage :
    - Type de linge, types de salissures
  - Niveau d'eau, température, produit en fonction des différentes étapes du cycle
  - Bonnes pratiques d'hygiène
- **Le séchage du linge :**
  - Le séchage à l'air libre
  - Le sèche-linge
  - Bonnes pratiques d'hygiène
- **Le stockage du linge propre :**
  - Les méthodes de stockage et entretien du local linge propre
  - Bonnes pratiques d'hygiène
- **Distribution du linge propre dans les services :**
  - Bonnes pratiques d'hygiène et recommandations

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents,d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 2

DATE ET LIEU

Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022

Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- Agents de blanchisserie
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 7 personnes maximum

OBJECTIFS

- Connaissance de base en hygiène dulinge.
- L'amélioration de l'hygiène dans la blanchisserie par une meilleure qualitéde prestation du personnel et de l'encadrement
- Diminution des coûts de produits.
- Homogénéisation des techniqueset des méthodes de travail donc unpersonnel polyvalent.
- Notions d'ergonomie : gestes et postures.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE

LA NORME NF EN 14065 – LA MÉTHODE RABC

Présentation du programme et des intervenants

INTRODUCTION

- **Rappels sur les bonnes pratiques en blanchisserie :**
  - Manipulation du linge (propre et sale)
  - Règles d'hygiène du personnel
  - Entretien et désinfection des locaux et du matériel
- **Les différents vecteurs de contamination** :
  - Notion de contamination croisée
- **Rappels sur les règles de sécurité.**

RÉGLEMENTATION ET RÉFÉRENTIELS

- **Historique des textes réglementaires.**
- **Les différents référentiels existants (HAS, ISO 9000).**
- **Définition de la norme RABC (approche qualité de l'hygiènedu linge, objectifs de la norme).**

LES 7 PRINCIPES DE LA NORME

- **Principe 1 : les dangers microbiologiques et les mesures demaîtrise**
  - Méthode des 5M (méthode, main d'œuvre, matériel, matière, milieu)
- **Principe 2 : les points de maîtrise**
  - Marche en avant
  - Circulation du personnel
- **Principe 3 : niveaux cibles et limites de tolérance**
  - Métrologie
- **Principe 4 : système de surveillance**
  - Méthodes et documentation
- **Principe 5 : actions correctives**
  - Anticipation des non-conformités
- **Principe 6 : procédures de vérification**
  - Réunions de revue RABC
- **Principe 7 : système documentaire**
  - Gestion de la documentation, traçabilité

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation).

Module 3

DATE ET LIEU

- Date : 1er Semestre ou 2nd Semestre 2022
- Lieu : Formation sur site (Intra).

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour - 7 heures
- Horaires : Nous contacter.

PUBLIC CONCERNÉ

- Agents de blanchisserie
- Encadrement

ORGANISATION

- Groupe de 7 personnes maximum

OBJECTIFS

- Connaissance de base en hygiène dulinge.
- L'amélioration de l'hygiène dans la blanchisserie par une meilleure qualitéde prestation du personnel et de l'encadrement
- Diminution des coûts de produits.
- Homogénéisation des techniqueset des méthodes de travail donc unpersonnel polyvalent.
- Notions d'ergonomie : gestes et postures.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations dumatériel de nettoyage
- Expérience des lampes UV.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage.

Module 1 Connaissances de base
Module 2 Circuit du linge et approche de l'hygiène
Module 3 La norme NF EN 14065 – La méthode RABC

ORGANISATION

Groupe de 7 personnes maximum

RRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS

- **Formation en présentiel.**
- **En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation**, ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissementles sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.
- **En cas d'annulation du stage par l'établissement** dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.
- **Orapi Academy est sensible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous afin d'adapter le parcours de formation.**
- **Tarif : À partir de 1150€ HT / jour / groupe.**
- **Mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection (intra).**
- **Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (intra, mise en situation).**
- **Exercices pratiques : Tenue professionnelle complète + EPI exigés (chaussures de sécurité, gants de protection, etc.)**

NOTES

CONTACTEZ-NOUS
POUR TOUS VOS PROJETS DE FORMATION

Enregistré sous le numéro 82380380938, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état. Art L6352-12du code du travail, Cir N° 2006-10du 16/03/06

12 rue Pierre Mendès France69120
Vaulx-en-Velin
orapi.academy@orapi.com

☎ : 03 20 43 20 25

Certifié pour ses ACTIONS DE FORMATION

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

225, allée des Cèdres 01150
Saint-Vulbas - France
Tel: +33 (0)4 74 40 20 00 - Fax: +33 (0)4 74 40 20 01
contact@orapi.com
www.orapi.com

Retrouvez-nous sur :