

NOS CHIFFRES CLES EN 2025 :

TAUX DE SATISFACTION :

TS	S	MS	PS	NSPP
100%	0%	0%	0%	0%

TAUX DE REUSSITE :

ACQUIS	PARTIELLEMENT ACQUIS	NON ACQUIS
100%	0%	0%

NOMBRE DE SESSIONS EN 2024 : 1
NOMBRE DE PARTICIPANTS EN 2025 : 3

OBJECTIFS



- Identifier le niveau de risque et d'entretien requis selon le secteur.
- Connaître et utiliser efficacement les produits et les matériels.
- Faire acquérir ou consolider les connaissances en techniques d'entretien des locaux tout en respectant la chronologie des opérations.
- Connaître les règles en sécurité alimentaire dans la prévention des fausses routes, des infections, des risques toxiques.
- Faire prendre conscience de l'importance du bio nettoyage et de l'entretien des locaux dans la prévention des infections, des risques toxiques et allergiques.

PUBLIC CONCERNE



- Agent de service

ACCESSIBILITE



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite
- Personnes porteuses d'un handicap : contacter le référent handicap, Mme EHRHARDT Christine au 03.88.80.22.37

PRE-REQUIS



IMPORTANT

- Aucun

DUREE ET DATES :

- Session de 2J à raison de 7h/jour : de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30.

Dates 2025 :



04 mars - 24 mars 2026

Date limite d'inscription : 27 février 2026

DELAIS D'ACCES :

- NOUS CONSULTER.

COÛT :



- 420 € par personne – repas et collation compris (repas au self)



MODALITES D'INSCRIPTION



- Fiche d'inscription sur le site www.ch-bischoffwiller.fr

METHODES PEDAGOGIQUES UTILISEES



- Techniques de pédagogie active permettant l'expression de l'apprenant et la construction du savoir théorique et pratique
- Power Point
- Echanges d'expériences
- Techniques de pédagogie active permettant l'expression de l'apprenant et la construction du savoir théorique et pratique.
- Remise aux participants de supports pédagogiques.

PROGRAMME



- Notion de micro-biologie
- Prévention des infections associées aux soins
- Entretien des locaux
- Pratiques de nettoyage et de bio nettoyage
- Echanges par rapport aux pratiques d'entretien
- L'HACCP
- Les règles hygiéno-diététiques
- Bilan de la formation

INTERVENANTS



- Cadre de Santé Hygiéniste
- Diététicien
- Référent HACCP
- Responsable hôtelier

BILAN ET VALIDATION DE LA FORMATION



- Auto positionnement en début de formation
- Evaluation des connaissances par analyse de pratique à partir de situations professionnelles et d'études de cas.
- Auto positionnement en fin de formation
- Bilan individuel de fin de formation
- Attestation de suivi de formation
- Evaluation de la formation par les apprenants

CONTACT

Service formation continue - 17 route de Strasbourg – BP 90007 – 67241 Bischoffwiller cedex - 03.88.80.22.37
formations@ch-bischoffwiller.fr

