Joelle GRANJON

joellegranjonformation@gmail.com 0682136248



Méthode HACCP en EHPAD

La restauration en EHPAD a non seulement pour mission d'assurer un bon état nutritionnel auprès des résidents, mais doit également assurer les meilleures conditions d'hygiène et de protection vis-à-vis du risque infectieux, qu'il s'agisse des résidents ou du personnel. Cette formation vise à apporter les bases de maitrise des risques afin d'améliorer les pratiques professionnelles dans le cadre de la prestation « repas ».

Durée: 7 heures (1 jour)

Profils des stagiaires

Agents de Cuisine

 ASH et tout personnel intervenant en restauration

Prérequis

Travailler en EHPAD

Tarifs 2021

- En intra : 990 euros par journée + Frais de déplacements sur devis
- Modifications et adaptations, Tarifs sur devis
- Possibilités d'audit et d'accompagnement en sus sur devis

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases de la microbiologie dans le cadre de l'hygiène
- Identifier les risques
- Connaitre le cadre règlementaire en France et en Europe
- Appréhender la méthode HACCP

Contenu de la formation

Matin (3 heures 30)

- L'importance des repas en EHPAD
- La sécurité alimentaire
- Les bases de la microbiologie
 - o Les micro-organismes (bactéries, virus, champignons)
 - o Les facteurs de développement et de transmission
 - o Limiter leur développement
 - o Détruire les micro-organismes
- L'hygiène en restauration collective
 - o La marche en avant
 - o Les TIAC
 - o Les autres risques chimiques et physiques

Après-midi (3 heures 30)

- Le contexte règlementaire
- Le paquet hygiène et le plan de maitrise sanitaire
 - o Définitions
 - La traçabilité
- La méthode HACCP
 - o Définition de la méthode
 - Les 7 principes
 - o La méthode des 5M
 - o Les procédures
 - o Dans les services

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Joelle Granjon Cadre Supérieur de Santé, Formatrice, Auditrice D.U. « prévention des infections nosocomiales »

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Quiz en salle, Vidéos
- Mises en pratique
- Visite des locaux si dans les locaux

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Lieu de la formation :

Dans vos locaux (salle de formation), maximum 10 personnes A distance dans une classe virtuelle, maximum 8 personnes

Délai d'inscription: 4 semaines

Validation:

Attestation de formation

Accessibilité aux situations de handicap: Pour toutes nos formations, nous réalisons des études préalables à la formation pour toute situation de handicap et mettons tout en œuvre pour nous tourner vers les partenaires spécialisés.