

Agents d'entretien, Responsables Hôteliers METTRE EN ŒUVRE LA METHODE RABC POUR L'ENTRETIEN DU LINGE

(Risk Analysis and Biocontamination Control)

Domaine Pro.
HYGIENE



PUBLIC CONCERNE

Agents intervenant en milieu
médico-social (EHPAD, Résidence
Autonomie...)
Responsable hôtelier
Gouvernant(e)

PRE-REQUIS

Savoir lire les étiquettes de
produits, pictogrammes et modes
d'emploi

DUREE

2 journées de 7 heures

CONTACT

commercial@cneap.fr

04 74 59 79 79

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général : Identifier et organiser le circuit du linge grâce
à la méthode RABC

A l'issue de la formation vous serez capable de :

- Comprendre l'intérêt d'appliquer la méthode RABC et ses 7 principes
- Organiser le circuit du linge : marche en avant, procédures
- Contrôler le travail effectué et assurer un suivi qualité

DATES ET MODALITES D'ORGANISATION

- Présentiel, inter et intra-entreprises
- Dates sessions inter-entreprises : cf planning de formations
- Dates sessions intra-entreprises : à convenir avec vos services
- Horaires : 9h00-12h30 - 13h30-17h00

LIEU DE LA FORMATION

- Dans nos locaux à Châbons (proche Colombe, Burcin, Biol, Val-de-Virieu)
- Dans nos locaux Saint Jean de Bournay (proche Bourgoin-Jallieu, Diémoz, Moidieu-Détourbe, Lieudieu)
- Dans les locaux de votre entreprise ou de votre collectivité

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Modalités d'inscription

Après signature du devis et de la convention de formation

Dates limites d'inscription prochaines sessions inter-entreprises :
cf planning de formations

Effectif

Formations inter-entreprises : 6 participants minimum, 10 participants maximum

Formations intra-entreprises : 4 participants minimum, 10 participants maximum

Agents d'entretien, Responsables Hôteliers METTRE EN ŒUVRE LA METHODE RABC POUR L'ENTRETIEN DU LINGE

(Risk Analysis and Biocontamination Control)

METHODES MOBILISEES

Le (la) formateur(trice) s'attachera à alterner apports théoriques et échanges d'expériences afin d'engager une démarche réflexive sur l'exercice quotidien de son activité professionnelle.

Un support pédagogique retraçant les principales connaissances à retenir sera fourni lors de la formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Auto-positionnement remis aux participants en amont de la formation
- Quiz d'évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation d'acquis et attestation de formation remises en fin de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur spécialisé dans les techniques professionnelles en milieu médico-social.

CONTENUS DE LA FORMATION

Contexte réglementaire de la méthode RABC

- Définition de la méthode RABC
- Pourquoi appliquer la méthode RABC : enjeux en matière de diminution des risques infectieux et d'organisation du travail
- Devoirs et responsabilités de l'établissement
- Réglementation en matière d'hygiène

Les 7 principes de la méthode RABC

- Savoir identifier les dangers microbiologiques
- Déterminer les points de maîtrise
- Etablir les niveaux de limite de tolérance pour chaque point de maîtrise
- Mettre en place une surveillance et un système de surveillance
- Mettre en œuvre des actions correctives
- Vérifier le système RABC
- Mettre en place un système documentaire récapitulatif des risques et solutions identifiés

Le traitement du linge des résidents

- Définition des besoins sur les plans qualitatif et quantitatif
- Procédures et protocoles d'hygiène
- Collecte du linge, tri, traitement du linge, circuit de distribution
- Gestion des événements indésirables

L'organisation de la lingerie

- Marche en avant
- Séparation des espaces

EVALUATIONS CERTIFICATIVES / SESSION D'EXAMEN

Aucune épreuve prévue

Agents d'entretien, Responsables Hôteliers METTRE EN ŒUVRE LA METHODE RABC POUR L'ENTRETIEN DU LINGE

(Risk Analysis and Biocontamination Control)

EQUIPEMENTS / ACCES

Saint-Jean de Bournay / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 8 postes fixes équipés ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, le plus proche étant accessible par la rue Jeanne d'Arc.

Transports en commun : lignes régulières Transisère : en provenance de Bourgoin-Jallieu (2090), Villefontaine (VFT02), Vienne (2900), Lyon (2960)

- **Accessibilité des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement.

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

Autres : Bandes de guidage au sol pour les personnes déficientes visuelles

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), plusieurs possibilités de snacking aux alentours
- **Hébergement :** Oui

Châbons / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 2 postes fixes équipés + 3 postes mobiles ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, devant l'établissement. Transports en commun : Gare SNCF à 15 minutes à pieds.

- **Accessibilité P.M.R. des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), boulangerie et épicerie au centre village.
- **Hébergement :** Oui

Au sein de votre collectivité ou de votre entreprise



Vous êtes en situation de handicap ?

Vous pouvez avoir besoin d'aménagements spécifiques ou d'une aide adaptée.

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques, Vallon Bonnevaux vous propose de contacter Mme PASSOT, référente H+, au 04 74 59 79 79 ou par mail laurence.passot@cneap.fr

Agents d'entretien, Responsables Hôteliers METTRE EN ŒUVRE LA METHODE RABC POUR L'ENTRETIEN DU LINGE

(Risk Analysis and Biocontamination Control)

DEBOUCHES APRES LA FORMATION

Suites de parcours possibles / Passerelles

Cette formation peut être complétée par les modules « Hygiène alimentaire » et/ou « Bionettoyage des locaux »

MODALITES FINANCIERES

Formation **inter-entreprise** : Coût de la formation en cas de prise en charge par l'entreprise : 220 euros/jour/personne

Coût de la formation **intra-entreprise** : Nous consulter

REFERENCES

% de satisfaction sur les 3 dernières années

	2021-2022	2020-2021	2019-2020
Taux de réussite globaux			
CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance	96%	100%	91%
CAPa Jardinier Paysagiste	78%	100%	91%
CAPa Service Aux Personnes / Vente en Espace Rural	100%	90%	100%
Bac Pro Service Aux Personnes et Animation du Territoire	100%	93%	95%
Insertion professionnelle CAP AEPE (enquête réalisée 6 mois après la fin de la formation)	Enquête à venir en janvier 2023	93,8	96%
Satisfaction globale Apprenants Formations Continues Courtes	93,4% (744 enquêtes recueillies)	89% (703 enquêtes recueillies)	94,2% (324 enquêtes recueillies)
Employeurs Formation Continue (Satisfaits - Très satisfaits)	92,20% (4 enquêtes recueillies)	80% (30 enquêtes recueillies)	100% (4 enquêtes recueillies)

LES + DE LA FORMATION

Petits groupes

Suite au retour du recueil d'attentes que nous vous adresserons, cette formation pourra être entièrement adaptée aux besoins de votre entreprise.

COLLÈGE - LYCÉE

FORMATION - CONSEIL

INITIATIVE - TERRITOIRE

Saint Jean de Bournay
3 rue Jeanne d'Arc
38440 St Jean de Bournay

Chàbons
13 rue de l'église
38690 Chàbons

Tél : 04 74 59 79 79
contact@vallonbonnevaux.fr
Déclaration 823804457338 • SIRET 779 490 655 00031



ÉTABLISSEMENT PRIVÉ SOUS CONTRAT AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

www.vallonbonnevaux.fr