

Formation Mesures preventives en contexte de pandémie: COVID19

PROGRAMME DE FORMATION EN PRESENTIEL

TITRE DE LA FORMATION	Formation Mesures preventives en contexte de pandémie: COVID19
DOMAINE	Hygiène et sécurité
THÈME	Pandémie : COVID19
DURÉE DE LA FORMATION	7 HEURES ÉTALÉES SUR 1 JOURS.
MODALITÉ DE LA FORMATION	PRÉSENTIEL
PUBLIC CONCERNÉ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous publics
NOMBRE DE PERSONNES PAR SESSION	MINIMUM : 4 MAXIMUM : 12
OBJECTIFS DE LA FORMATION	<p>Cette formation permettra de préparer les agents des métiers de la propreté, les salariés, les professionnels du bâtiments, les restaurateurs, les hôteliers, les particuliers à réaliser une opération de désinfection des locaux publics privés, du mobiliers, objets meublants, tout en garantissant la sécurité de l'opérateur.</p>
PRÉREQUIS	Aucuns

PROGRAMME ET DÉTAIL DE SON DÉROULÉ

DEROULE DE LA FORMATION

Qu'est-ce que le virus COVID-19

- L'épidémie à l'échelle mondiale : la pandémie
- Mode de contamination : symptômes et traitement
- Les gestes à avoir
- Le comportement préventif

Hygiène corporelle

- Le lavage des mains
- les masques
- Stopper la diffusion

Les micro-organismes

- les virus
- Les bactéries
- Les conditions favorables à leur développement

Connaissances des produits :

- Rappel : pH Sinner, stockage, sécurité, ft, fds, pictogramme, normes européenne

Connaissances des méthodes :

- Découvrez les méthodes de désinfection, leurs points positifs et négatifs

Opération de désinfection des locaux, du mobilier et objets meublants

- Définition du nettoyage
- Définition du bionettoyage
- Définition le méthode D'imprégnation
- définition de la méthode D'imprégnation à usage unique
- Maîtrise de l'infection de pandémie grippale
- Techniques d'entretien d'un bloc sanitaire
- Techniques d'entretien d'un bureaux
- Techniques d'entretien de parties communes
- Techniques d'entretien d'une copropriété

Tenue et équipements d'interventions dans des locaux contaminés

- Lavage désinfection des mains, (protocole)
- Combinaisons (avec capuches), charlottes, masques spécifiques, classification des gants,
- Chaussures de sécurité

Nettoyage des locaux

- Techniques de bio nettoyage, La Méthode d'imprégnation
- Mesures clients et consignes générales d'hygiène applicables
- Préparation de chantier
- contrôles et auto-contrôles
- le code couleur des lavettes en place
- méthodologie

Préparation du matériel et des produits

- Protocole bio nettoyage
- Les chariots
- Les lavettes, les franges
- La gestion des DASRI
- Le matériel
- Les produits agissant sur le Coronavirus, leurs marque leurs dilutions.
- Les matériels et solutions efficace sans chimie.

Bionettoyage En lien avec le coronavirus

- Préparation et sécurisation du chantier
- La marche en avant
- Les méthodes Professionnels 'application
- La gestion des déchets par le DASRI
- La gestion des franges lavette par la méthode RABC .

Fin de prestation

- Nettoyage et désinfection du matériel
- Élimination des déchets et consommables
- Les contrôles : visuel et microbiologie
- Les méthodes de traçabilité de l'opération

MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Méthodes pédagogiques :
 - Partir de l'expérience des participants, suivi d'un exposé.
 - Apports théoriques et travaux pratiques.
2. Le rôle du formateur :
 - Propose les apports théoriques.
 - Contextualise des situations que les stagiaires doivent analyser.
 - Actions correctives et analyses en commun, points à améliorer.
3. Le matériel utilisé :
 - Paper bord
 - Un bloc note fourni par stagiaire.
4. Documents remis au stagiaire :
 - Un support de cours
5. Nature des travaux demandés aux stagiaires :
 - Analyse en temps réel d'une simulation illustrant une prise de risque.
 - Jeux de rôle s'inspirant le plus possible au contexte de l'entreprise.
 - Évaluation de fin de stage sous forme de QCM.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

A partir d'une grille fournie aux participants et d'un tour de table.
Cette évaluation à chaud sera complétée par un questionnaire sur les éléments de réinvestissement de la formation dans l'entreprise (en annexe)

Les modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- La fiche d'appréciation remise au participant (en annexe)
- QCM
- Attestation de formation

Nom et prénom et qualité du Formateur

- Madame **BENCHEKROUN Wassila**, formatrice en hygiène – Restauration - Hôtellerie

LIEUX ET ADRESSES

- 20 rue de l'Ormeteau 77500 CHELLES

STAGIAIRE

-

DATE DE FORMATION

-

Tarif :

- 390.00€

WEC : ORGANISME DE FORMATION CERTIFIE QUALITE ET REFERENCE AU DATADOCK

WEC : ATTESTATION DE CONFORMITE POLE EMPLOI

WEC : DIFFUSION A DEFI METIER- CARIF OREF

**WEC : Organisme de Formation Engagé
aux Placements en Entreprises**