



INFORMATIONS ET TARIFS

Réf :	19171
Type :	sur site (intra)
Lieu :	Salle de cours et services
Public :	ASH
Formateur :	Cadre soignant, infirmier hygiéniste
Durée :	2 jours (14 heures)
Groupe :	jusqu'à 12 participants
Tarifs :	Sur site : 2 800€ net* par groupe
Modalités :	Evaluation des attentes du niveau en début de session Evaluation des acquis Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation Attestation de formation
Accessibilité :	Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
Tarif net hors frais de déplacement du formateur.



ADAPTATION AU POSTE D'ASH

FAVORISER L'ADAPTATION AU POSTE D'ASH DANS UN SERVICE DE SOIN

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

- Connaitre les rôles et fonctions de chaque professionnel
- Maitriser les connaissances nécessaires et suffisantes concernant les règles d'hygiène en milieu hospitalier
- Maitriser les techniques et les produits utilisés

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques en salle de cours
- Retours d'expérience et cas concrets
- Exercices de mise en situation

PROGRAMME

LA DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'ASH

- Définition et fiche de poste
- Les limites des compétences de l'ASH
- La collaboration entre l'ASH, AS et l'IDE

LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN MILIEU HOSPITALIER

- Les infections: Définition-Mécanisme et voies de transmission
- Les Infections Associées Aux Soins
- La prévention de la transmission
 - Tenue professionnelle
 - Hygiène des mains
 - Précautions standard
 - Prévention des AES
 - Précautions complémentaires

PRISE EN CHARGE DE L'ENVIRONNEMENT DES PATIENTS

- Classification des locaux
- Organisation du travail
- Définitions du nettoyage-du Bionettoyage
- Avec quoi assurer la prise en charge ? (Matériel, produits)
- Les différentes techniques à utiliser
- Périodicités

TRAÇABILITÉ ET CONTRÔLES

- Qui trace ?
- Qui contrôle ?

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Contamination et multiplication bactérienne
- Le rôle du personnel
- Les locaux
- Le principe de la marche en avant
- La gestion des denrées
- La maîtrise des températures
- Le transport des repas dans les services

MISE EN APPLICATION

- Selon les besoins identifiés ou la spécificité (chambre, services ...)