

Programme de formation L'HYGIENE POUR L'ACCUEIL DES JEUNES ENFANTS

Objectifs :

Connaître et appliquer les règles d'hygiène générale en établissement d'accueil de jeunes enfants.
Être sensibilisé à la microbiologie
Mettre en œuvre et respecter l'hygiène des locaux, du matériel et du linge en établissement d'accueil de jeunes enfants
Appliquer les règles d'hygiène individuelle
Connaître les règles d'hygiène alimentaires et spécifiques en établissement d'accueil de jeunes enfants

Public concerné et prérequis :

Responsable d'établissements accueillants des jeunes enfants dès 3 mois
Personnel de crèche
Assistant éducatif petite enfance
Personnel d'école maternelle
Nourrice, garde d'enfants, assistante maternelle agréé

Prérequis: Aucun

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en Hygiène

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial
Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie
Fiches pédagogiques stagiaires
Textes de loi

Durée :

7 heures.

Programme :

1. Qu'est ce que l'hygiène ?

Définition

Petit historique

2. Législation en vigueur

Connaître les responsabilités et devoirs des responsables et du personnel en établissements d'accueil des jeunes enfants (crèche, assistante maternelle, ...)

Risque juridique

3. Connaissance du monde des microbes

Qui sont 'ils ?

Comment se développent-ils ?

Où sont-ils ?

Comment les combattre ?

Quels sont les risques médicaux en cas de contamination ?

4. Organisation du nettoyage et de la désinfection des locaux

Les techniques de nettoyage adaptées par zone (Sanitaires, cuisine, biberonnerie, salle de jeu, réfectoire, dortoir, extérieur,...)

Les produits d'entretien conformes

Le matériel d'entretien conforme et déconseillé

Les méthodes de travail (planning, enregistrements, cahier des charges...)

5. Notions d'hygiène du matériel, du linge et jouets

Les risques microbiens spécifiques (ex : germe nosocomial)

Les règles de stockage

La marche en avant

Les méthodes de travail

6. Notions d'hygiène personnelles

Quelques règles de bases :

Santé (visite médicale)

Tenue (descriptif et organisation)

Lavage des mains (comment, où et quand ?)

Rappels des interdits

Quelques conseils pour améliorer ses habitudes en hygiène

7. Notions d'hygiène alimentaire :

Définition PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les quatre dangers alimentaires

Les bonnes pratiques d'hygiène

Les risques microbiens spécifiques alimentaires (staphylocoque, listéria, salmonelle...)

Les règles de stockage

Analyse des risques à chaque étape de la marche en avant

Préparation et service des repas

Maîtrise des dangers importants

Traçabilité

8. Connaître les dangers spécifiques en hygiène pour le personnel encadrant les jeunes enfants

Procédure à suivre pour le change d'un bébé

Procédure à suivre lors d'une découverte d'une allergie alimentaire

Procédure à suivre lors de la préparation de biberon

Procédure à suivre en cas d'alerte sanitaire
Gestion des produits non conformes

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon
Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session dispensée à la demande sous réserve de 4 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.
Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.

Lieu

Salle de formation Locaux BR2
Sur site
En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

350,00 €