

## RABC LE TRAITEMENT HYGIENIQUE DU LINGE

<b>DUREE :</b>	2 journées soit 14 heures.
<b>PUBLIC :</b>	Le personnel de blanchisserie et encadrement.
<b>PRE-REQUIS :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compréhension, lecture et écriture du français</li> <li>- Sens des relations humaines et de l'organisation</li> <li>- Résistance physique</li> <li>- Disponibilité (travail week-end et jours fériés)</li> </ul>
<b>MATERIEL NECESSAIRE POUR POUVOIR SUIVRE LA FORMATION :</b>	Matériels et produits habituellement utilisés par l'Entreprise
<b>COÛT :</b>	Voir selon devis joint ou tableau des tarifs.
<b>OBJECTIF :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et appliquer les procédures :</li> <li>- Connaître les principes de blanchisserie et les bases de programmes de lavage.</li> <li>- Connaître les principes de la méthode R.A.B.C</li> <li>- Procédures pour maîtriser les risques microbiologiques</li> <li>- Procédures pour le circuit du linge LP/LS (livraison, distribution, collecte, nettoyage)</li> <li>- Connaître la marche en avant de la lingerie</li> <li>- Les situations à risques : comment les maîtriser ?</li> <li>- Le contrôle du travail et son suivi</li> <li>- Les traçabilités et les procédures à respecter pour une hygiène parfaite</li> <li>- Le stockage</li> <li>- la gestion (le jeu de linge)</li> <li>- Les fiches de contrôle</li> <li>- Le pressing client</li> <li>- Le nettoyage des uniformes du personnel</li> <li>- Le linge du restaurant</li> <li>- Connaître les produits lessiviels et les différentes méthodes de nettoyage.</li> <li>- Notions sur le D.D (développement durable) et sur les T.M.S.(troubles musculo squelettiques)</li> </ul>
<b>DELAI D'ACCES :</b>	En adaptation avec vos disponibilités et celles du formateur / formatrice.

Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys au 04.32.61.02.33 ou par mail à [gestion@sesame-formations.fr](mailto:gestion@sesame-formations.fr)

<b>MODALITES PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :</b>	Formation théorique et pratique en situation. Elaboration des fiches de traçabilité pendant la pratique (travail de groupe)
<b>MODALITES D'EVALUATION :</b>	L'évaluation est à 2 niveaux : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Evaluation de satisfaction</b> : sur le déroulement de l'action (mesure de la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation, les qualités pédagogiques du formateur, les méthodes et supports utilisés...)</li> <li>2. <b>Evaluation sur l'atteinte des objectifs</b> : sur les acquis de la formation (atteinte des objectifs et effets, sur la pratique professionnelle, des connaissances et compétences acquises lors de la formation)</li> </ol>
<b>DISPOSITIF DE SUIVI DE L'ACTION</b>	Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation. Feuilles de présence signées par demi-journée Fourniture d'une attestation de présence de fin de stage

## CONTENU DU PROGRAMME

### DECOUVERTE DU TRAITEMENT HYGIENIQUE DU LINGE

- Rappel des bases des risques microbiologiques
- Les dangers des risques microbiologiques
- Les sources de contamination : limiter les risques d'apport
- Les sources de multiplication : limiter les risques de développement
- Maîtriser la surveillance des points critiques (textile, local, air...)

### LE LINGE

- Nature des textiles
- Les différents types de linge (tenues professionnelles, personnel, entretien, linge plat, éponge...)
- Le linge contagieux et dangereux : sa manipulation.

### LE CIRCUIT DU LINGE EN ETABLISSEMENT : LP/LS

- Les différentes étapes du circuit : La marche en avant : le linge propre ne doit pas croiser le linge sale.
- Identification dans l'espace défini pour entreposer le linge
- Une attention particulière à la ventilation du LP et du LS.
- Le respect de la gestuelle adaptée pour la manipulation du linge et des contenants
- Organisation des locaux : lingerie et buanderie, quai de livraison.
- Analyser l'espace nécessaire pour véhiculer et pour ranger le linge.

### LES SITUATIONS A RISQUES : COMMENT LES MAITRISER ET LES EVITER

- L'hygiène corporelle du personnel, l'hygiène alimentaire, l'hygiène des locaux, l'hygiène du matériel, l'hygiène du linge.

### LE CONTROLE DU TRAVAIL EFFECTUE

- La traçabilité de tout mouvement de linge à l'intérieur de l'établissement

*Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys au 04.32.61.02.33 ou par mail à [gestion@sesame-formations.fr](mailto:gestion@sesame-formations.fr)*

## LES TRAÇABILITES ET LES PROCEDURES A RESPECTER POUR UNE HYGIENE TOTALE ET PARFAITE

- Appliquer le protocole de l'hygiène du personnel dans l'établissement : Espaces et sanitaires

## LE STOCKAGE

- Optimiser l'aménagement de l'espace réservé au stockage du LS et du LP. Séparation des différents textiles, traçabilité de comptage, de ventilation, de livraison, de distribution.

## LA GESTION DU LINGE

- Comment optimiser la gestion du stock de linge de l'établissement en calculant le nombre nécessaire de jeux de linge pour faire tourner l'établissement suivant le T.O. (taux d'occupation)

## LES FICHES DE CONTROLE

- Mise en place de documents de traçabilité pour le comptage du linge LP/LS, pour le rebus : Avec détails des articles, des textiles, des états, du nombre, date et signature de la personne responsable du contrôle.

## LE PRESSING CLIENT

- Maîtriser la connaissance de chaque article, bien le nommer, le contrôler avant de le mettre dans le sac de nettoyage. Maîtriser le remplissage de la feuille de pressing. Maîtriser le contrôle au retour du pressing de chaque article en vérifiant le bon de livraison. (Retour article, nom du client, numéro de chambre,...)

## LE NETTOYAGE DES UNIFORMES DU PERSONNEL

- Bien appliquer la mise en place du circuit et le respecter !
- Organisation du circuit avec une traçabilité : Maîtriser le remplissage des fiches élaborées pour optimiser la qualité du circuit : Rendu/donné, état lors de la prise et du rendu, nom, poste, service, date et signature...)

## LE LINGE DU RESTAURANT

- Mise en place du circuit à appliquer et à respecter.
- Organisation du circuit avec une traçabilité : Maîtriser le remplissage des fiches élaborées pour chaque pièce de linge du restaurant. Le linge sera alors ventilé sous forme de ballot étiqueté pour le linge sale (LS). La distribution se fera par paquet de nappes, serviettes....étiqueté, nom du restaurant, nom de la personne responsable de la prise et de la ventilation.

## CONNAITRE LES PRODUITS LESSIVIELS ET LES DIFFERENTES METHODES DE NETTOYAGE

- Maîtriser la connaissance des principaux textiles et les symboles d'entretien du linge, du séchage et du repassage du linge.
- Connaître l'action de l'aqua nettoyage, du nettoyage à sec, de la blanchisserie.

## MAITRISER LA NOTION DU DEVELOPPEMENT DURABLE

- Action pour optimiser la vie de l'homme au niveau social, environnement et économique : 3 étapes importantes qui peut contribuer à optimiser le travail en blanchisserie.

## MAITRISER LA NOTION DE T.M.S.

- L'ergonomie qui conforte les gestes répétitifs du personnel pour exécuter un travail avec un certain taux de pénibilité : transport du linge, tri du linge, comptage du linge sale, déplacement des contenants....

*Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys au 04.32.61.02.33 ou par mail à [gestion@sesame-formations.fr](mailto:gestion@sesame-formations.fr)*



## VOTRE FORMATRICE

*Notre Intervenante, Formatrice depuis plus de 5 ans, ancienne Gouvernante Générale pendant plus de 15 ans dans des hôtels 4\*\*\*\* de la Côte d'Azur (Mariott au Cap d'Ail, Martinez à Cannes, etc.), mais aussi Louvres-Concorde à Paris, a de plus été Jury d'examen pour les CQP Gouvernantes.*

*Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys au 04.32.61.02.33 ou par mail à [gestion@sesame-formations.fr](mailto:gestion@sesame-formations.fr)*

**Société d'Enseignement Services Assistance Maintenance Etudes**  
**12 Rue du BARIOT – 84800 LAGNES – Tél. : 04 32 61 02 33 – Mail : [administration@sesame-formations.fr](mailto:administration@sesame-formations.fr)**  
CENTRE DE FORMATION ENREGISTRE PAR L'ETAT SOUS LE N° 93840158884

S.A.R.L. au capital de 15.244,90 €uros – RCS Avignon B 407 534 304 – SIRET : 407 534 304 00024 – Code APE : 8559B – TVA Intracommunautaire : FR 83 407 534 304