

FORMA PERFECT SASU

413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS

97429 PETITE ÎLE

Email : formaperfectsas@gmail.com

Tel : 0692 42 66 24



FORMATION « AGENT SERVICE HOSPITALIER »

Mis à jour le 24/05/2024

Un agent service hospitalier est un professionnel chargé de nettoyer et désinfecter des locaux pour réduire la contamination biologique. Il suit des protocoles stricts pour éliminer les salissures, rincer les surfaces, et appliquer des désinfectants afin de détruire les micro-organismes.

Il applique une méthode de nettoyage et de désinfection visant à réduire la contamination biologique des surfaces. Cette technique est particulièrement utilisée dans les environnements à haut risque infectieux, tels que les hôpitaux, clinique...

L'agent service hospitalier doit être rigoureux et précis, il doit être capable de s'adapter aux différentes missions et environnements de travail, il doit avoir le sens de l'organisation et doit être capable de travail en autonomie et en équipe.

Durée: 70H

Profils des apprenants : toutes personnes qui souhaitent travailler dans le secteur hospitalier

- Laboratoires
- Cliniques, hôpitaux
- Structures médico-social (EHPAD, accueil de jour, ADAPEI ...)

Prérequis

- Savoir lire une fiche de poste
- Savoir transmettre une information
- Savoir faire preuve d'autonomie
- Savoir travailler en équipe

Accessibilité et délais d'accès

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

FORMA PERFECT SASU | 413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS PETITE ÎLE 97429 | Numéro SIRET : 88960018500025 |

Numéro de déclaration d'activité : 04973449997 (auprès du préfet de région de : LA REUNION)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

Module 1 : Réaliser le bio-nettoyage d'équipements, de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne en secteur à risque

Compétence 1 : Découvrir les missions et le rôle d'un ASH

Compétence 2 : Comprendre le rôle et l'importance du Bio nettoyage

Compétence 3 : Connaître les techniques du bio nettoyage

Compétence 4 : Réaliser des protocoles de bio nettoyage en fonction de la prestation

Contenu de la formation

Module 1 : Réaliser le bio-nettoyage d'équipements, de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne en secteur à risque

Compétence 1 : Découvrir les missions et le rôle d'un ASH

Séquence 1 : Le bio-nettoyage

Connaître les secteurs d'interventions, la fonction, le rôle d'un ASH

Définir les qualités, les difficultés de l'agent sur son secteur d'intervention

Définir les différentes fréquences d'entretien du nettoyage (pluri-quotidien, hebdomadaire..)

Définir et nommer les équipements de protections professionnels (zone 1 à 4)

Connaître les règles d'hygiène : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire

Définir les différents modes de transmissions et de prévention

Connaître les points importants d'une hygiène des mains ainsi que les différentes techniques (protocole à suivre)

Les EPI standards et précautions complémentaires

Connaître le rôle des membres de l'équipe pluri-professionnelle d'un secteur hospitalier

Connaître les risques psychosociaux liés au travail : stress, confrontation à la maladie,... (INRS)

Connaître les bases du fonctionnement de la communication verbale et non verbale

Connaître le rôle des documents professionnels : fiches de poste, modes opératoires...

Compétence 2 : Comprendre le rôle et l'importance du Bio nettoyage

Séquence 1 : Le principe général du nettoyage

Pourquoi nettoyer et désinfecter?

Définir les différents facteurs TACT qui interviennent dans les opérations de bio-nettoyage

Classification des locaux des différentes zones

Séquence 2 : Les salissures et leur élimination

Définir les principales salissures et de déchets

Savoir classer les déchets en fonction de sa nature

Définir les sigles (Les DAOM et les DASRI, CLIN , HACCP....)

Connaître le cheminement des déchets

FORMA PERFECT SASU

413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS
97429 PETITE ÎLE
Email : formaperfectsas@gmail.com
Tel : 0692 42 66 24



Connaître les différents modes d'éliminations
Connaître les différents supports et matériaux et les risques de dégradation
Connaître la diversité du monde du monde microbien
Connaître les différents micro-organismes (bactéries, virus, champignons), des modes de développement et de transmission
Connaître les risques infectieux et des zones à risque (BMR, BHRé, légionellose, gale, gastro-entérite, grippe...)
Connaître les bases des règles d'hygiène alimentaire : prévention des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
Identifier et connaître les moyens de prévention des infections
Connaître le principe et les méthodes de désinfection
Connaître les modes de contaminations et leurs risques
Connaître les différentes définition (bactéricide, fongicide...)
Connaître la conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits biologiques d'origine humaines (AES)

Séquence 3 : Les différents produits

Définir ce que c'est un détergent/ Désinfectant/ Abrasif/ détergent/ agglutinant/ détartrant
Définir le mot PH, son utilité ainsi que son échelle
Connaître les différents pictogrammes de danger et d'application
Savoir lire une fiche de donnée sécurité et une fiche technique d'un produit
Connaître les risques de la manipulation d'un produit
Savoir doser un produit et connaître les consignes de sécurité
Connaître les risques professionnels liés à l'utilisation et au stockage de produits chimiques et des mesures de prévention associées
Connaître les risques de TMS et des mesures de prévention associées

Compétence 3 : Connaître les techniques du bio nettoyage

Séquence 1 : Connaître la fonction de chaque matériel ainsi que les techniques pour un bio-nettoyage

Définir le chariot, et les équipements pour un bio-nettoyage
Savoir nommer chaque organe du chariot de bio-nettoyage
Définir et nommer les différents balais ainsi que leur fonction
Savoir ranger et composer un chariot de maintenance en fonction d'une prestation
Savoir désinfecter un chariot de bio-nettoyage (quotidien, hebdomadaire...)
Savoir différencier les différentes techniques (imprégnation, pré-imprégnation...)
Connaître les techniques de nettoyage/désinfection en 3, 4 temps

Compétence 4 : Réaliser des protocoles de bio nettoyage en fonction de la prestation

Séquence 1 : Le protocole d'un bureau administratif

FORMA PERFECT SASU

413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS

97429 PETITE ÎLE

Email : formaperfectsas@gmail.com

Tel : 0692 42 66 24



Effectuer des modes opératoires du nettoyage de locaux en secteur administratif à partir d'un planning journalier ou hebdomadaire
Différencier les tâches quotidiennes et les tâches périodiques
Effectuer un dépoussiérage humide d'une surface en appliquant la technique adaptée
Organiser méthodiquement sa prestation en fonction du temps imparti
Effectuer un lavage d'un sol en appliquant la méthode de pré-imprégnation et /ou d'imprégnation
Composer le chariot de bio-nettoyage en fonction de sa prestation
Contrôler visuellement le résultat de sa prestation et ajuster si nécessaire
Savoir remplir une fiche de traçabilité après une prestation
Savoir maintenir le local de nettoyage propre et rangé

Séquence 2 : Le protocole d'un sanitaire

Nettoyer et désinfecter les points de contact, les surfaces et les équipements sanitaires en appliquant les techniques appropriées
Différencier une remise en état d'un équipement d'un entretien journalier
Préparer le chariot de bio-nettoyage en fonction de la fiche de poste
Vérifier et approvisionner les consommables
Réaliser un lavage des parois verticales
Effectuer un balayage humide d'un sol en appliquant la technique de pré-imprégnation
Réaliser un détartrage des sanitaires
Réaliser une désinfection des surfaces humides en appliquant la technique du bio-nettoyage
Effectuer un lavage d'un sol
Effectuer le nettoyage, la vérification et le rangement du matériel
Contrôler visuellement le résultat de sa prestation et ajuster si nécessaire
Effectuer le nettoyage et la désinfection, la vérification et le rangement du matériel

Séquence 3 : Le protocole d'une chambre

Réaliser un protocole de bio nettoyage d'une chambre départ du résident et /ou présence du résident(mise en situation en clinique)
Savoir respecter le protocole ainsi que les règles d'hygiènes
Contrôler sa prestation visuellement

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Betty BONNAUDET est une experte dans son domaine d'intervention. Elle a 10 ans d'expérience dans la formation professionnelle

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.

FORMA PERFECT SASU | 413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS PETITE ÎLE 97429 | Numéro SIRET : 88960018500025 |

Numéro de déclaration d'activité : 04973449997 (auprès du préfet de région de : LA REUNION)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

FORMA PERFECT SASU

413 rue MAHÉ DE LABOURDONNAIS

97429 PETITE ÎLE

Email : formaperfectsas@gmail.com

Tel : 0692 42 66 24



- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Vidéo, fiches exercices...
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.