

## Formations Maitrise du risque sanitaire

### Hygiène alimentaire

- Hygiène alimentaire
- HACCP
- Hygiène en restauration Collective
- Hygiène en restauration commerciale et agro alimentaire
- Le P.M.S en restauration collective
- Le P.M.S restauration commerciale et agro alimentaire
- Les liaisons thermiques (liaisons chaudes - liaisons froides)

### Hygiène en blanchisserie

- Hygiène du linge hospitalier (notions générales) RABC et norme EN 14065 (théorie et notions générales)
- Hygiène en blanchisserie

### Entretien des locaux et du matériel

- Principes du nettoyage et du bio nettoyage (notions générales)
- Approche pratique des techniques de nettoyage

### Requalification des ASH

- L'activité hôtelière

### Infection nosocomiale

- Sensibilisation aux IN et aux SIA

### Hygiène des mains en secteur médical

- Hygiène des mains

## Conseils en gestion de projets qualité

### Hygiène alimentaire

- Audit d'hygiène alimentaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire et H.A.C.C.P en restauration collective et commerciale
- Suivi de la mise en place du P.M.S

### Entretien des locaux et du matériel

- Audit d'hygiène des locaux
- Mise en place d'un plan de nettoyage

### Hygiène du linge hospitalier

- Audit d'hygiène de la fonction linge
- Audit organisationnel en blanchisserie
- Mise en place de la démarche RABC
- Suivi de la démarche RABC

### Qualification des ASH

- Audit du service hôtelier