



Formation en intra-entreprise
(Dans vos locaux, dates à votre convenance)



Formation en inter-entreprise
(Dans nos centres, à dates fixes)

DURÉE :

1 jour sur site = 7 heures
12 personnes maximum en INTRA

PRÉREQUIS :

Bon sens et respect des règles d'hygiène, l'esprit d'équipe, n'ayant pas de résistance au changement, avec le sens de l'organisation.

PROFILS DES STAGIAIRES :

- La direction et l'encadrement de la blanchisserie ayant ou non les connaissances du métier et de la norme RABC.
- Toute personne souhaitant mettre en œuvre une démarche qualité en blanchisserie.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Transmettre les normes, les ratios à respecter en terme de surface ('zone sale et zone propre).
- Les traitements d'air
- Les matériels de production et périphérique
- Les ressources humaines dont il faut disposer suivant les tonnages de la blanchisserie dans le respect des bons gestes professionnels de la maîtrise de l'organisation et de l'hygiène du linge.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Equipe pédagogique

Nos formateurs sont tous spécialisés dans le domaine de la blanchisserie par la méthode rabc.

Moyens pédagogiques et techniques

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation sur le terrain
- Exercices pratiques - Plan
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Supports photos et vidéos
- Diaporama

Les personnes en situation de handicap ont accès aux mêmes dispositifs de formation que les autres salariés.

Merci de nous contacter pour convenir ensemble des modalités de la formation

Horaires : Le formateur s'adapte aux horaires de l'encadrement. Merci de préparer les données suivantes : les plans de la nouvelle blanchisserie, les tonnages journaliers actuels, le nombre d'agents (ETP), les matériels de production dont vous disposez actuellement, à transmettre au formateur.

CONTENU DE LA FORMATION :



- Présentation et visite de la blanchisserie existante avant une présentation en salle sur power point :
- Vos tonnages actuels et vos objectifs
- les surfaces à prévoir en fonction des tonnages
- La configuration de votre nouvelle blanchisserie
- L'utilisation des espaces disponible en zone sale, en zone propre
- la marche en avant en zone sale et en zone propre
- les traitements d'air en zone sale / en zone propre
- Les matériels de production à prévoir
- Les énergies en blanchisserie
- Les matériels périphériques à prévoir
- la gestion du local des produits lessiviels
- L'ergonomie aux différents postes de travail
- Les exigences normatives pour vos clients EHPAD (assimilés santé)
- La traçabilité
- La facturation du linge
- la productivité
- Le nombre d'agents à prévoir suivant les tonnages
- Evaluation de l'intervention
- Signature des feuilles de présence
- Tour de table des stagiaires (temps d'échange), évaluation du formateur et de la formation.
- Bilan d'étape de l'activité blanchisserie.