



FORMATIONS PRIORITAIRES 2024-2025

PAR LE CENTRE INTÉGRÉ UNIVERSITAIRE DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DE L'ESTRIE –
CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE SHERBROOKE

7 OCTOBRE 2024

AVANT-PROPOS

L'établissement a à cœur le développement des compétences des ressources de type familial et des ressources intermédiaires. C'est par le maintien et le développement de nouvelles connaissances qu'il sera possible de bonifier votre connaissance et de faciliter votre travail au quotidien. Cela vous permettra d'offrir des services de qualité et sécuritaires à nos usagers, et à contribuer au bien-être de ces derniers.

Le CIUSSS de l'Estrie – CHUS, en collaboration avec vos associations représentatives, est heureux de vous proposer l'offre de formations prioritaires pour l'année 2024-2025. Nous vous rappelons qu'il est toutefois de votre responsabilité de vous assurer d'avoir un niveau de formation à jour. À noter que le document sera bonifié en cours d'année selon les nouvelles offres de formations qui s'ajouteront.

TABLE DES MATIÈRES

RCR ET SECOURISME GÉNÉRAL.....	5
CADRE DE RÉFÉRENCE RI-RTF (À VENIR).....	6
RÈGLEMENT SUR LA CLASSIFICATION DES SERVICES OFFERTS PAR UNE RI-RTF (À VENIR).....	7
GESTION DES RISQUES EN SÉCURITÉ INCENDIE (GRSI) (À VENIR).....	8
LES ACTIVITÉS DÉLÉGUÉES (LOI 90) (À VENIR).....	9
PRINCIPES POUR LE DÉPLACEMENT SÉCURITAIRE DES BÉNÉFICIAIRES (PDSB).....	10
FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES DE LA MAPAQ.....	11

RCR ET SECOURISME GÉNÉRAL¹

Ressources ADREQ

Formation RCR de niveau C offerte par Gestion Paramédical

LIEUX	DATES	HEURE	MODALITÉS D'INSCRIPTION
Sherbrooke (Jardins de ville, 4235 Blv Bourque)	30 octobre 2024	8h30 à 16h30	reception@gestionparamedical.com ou 1-888-926-2301 #221
	2 décembre 2024		
Granby (Hôtel Le Castel, 901 rue Principal)	22 octobre 2024		
	20 novembre 2024		
	17 décembre 2024		

Ressources ADRAQ

Vérifier auprès d'un spécialiste accrédité de formation en secourisme. Pour toutes questions, vous pouvez vous référer à votre intervenant(e) qualité.

¹L'appellation et la durée peuvent varier selon l'organisme qui dispense la formation. Elle doit toutefois être offerte par un organisme reconnu et le contenu doit mener à une certification en RCR et secourisme général.

CADRE DE RÉFÉRENCE RI-RTF (À venir)

Information à venir.

RÈGLEMENT SUR LA CLASSIFICATION DES SERVICES OFFERTS PAR UNE RI-RTF (À venir)

Information à venir.

GESTION DES RISQUES EN SÉCURITÉ INCENDIE (GRSI)

(À venir)

Information à venir.

LES ACTIVITÉS DÉLÉGUÉES (LOI 90) (À venir)

Information à venir.

PRINCIPES POUR LE DÉPLACEMENT SÉCURITAIRE DES BÉNÉFICIAIRES (PDSB)

En fonction des besoins des usagers. Vérifier auprès de votre intervenant [clinique](#) la nécessité de suivre cette formation.

FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES DE LA MAPAQ

QUELS SONT LES ÉTABLISSEMENTS VISÉS PAR LA FORMATION?

- Le responsable d'une installation intermédiaire ou de type familial qui accueille de 4 à 9 personnes inclusivement (visée par l'article 302 ou l'article 310 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux)

Vous devez :

- 1- Désigner une personne à titre de responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, laquelle aura suivi au préalable la séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires d'une durée de 3 heures 30 minutes.
- 2- Satisfaire à l'une ou l'autre des exigences suivantes
 - La personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou une autre personne ayant suivi la formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires d'une durée de 3 heures 30 minutes est présente sur les lieux en tout temps lorsque des aliments sont préparés ou manipulés;
 - Au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments a suivi la séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires d'une durée de 3 heures 30 minutes (cette option n'impose pas d'assurer en tout temps la présence d'une personne formée sur les lieux).

OU

- Le responsable d'une installation intermédiaire ou de type familial qui accueille plus de 9 personnes (visée par l'article 302 ou l'article 310 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux)

Vous devez :

- 1- Désigner une personne à titre de responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et veiller à ce que cette personne soit titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.
- 2- Satisfaire à l'une ou l'autre des exigences suivantes :
 - Le gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou une personne ayant suivi la formation de manipulateur d'aliments est présent sur les lieux en tout temps lorsque des aliments sont préparés ou manipulés;

FORMATIONS PRIORITAIRES 2024-2025

- Au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments possède une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de manipulateur d'aliments (cette option n'impose pas d'assurer en tout temps la présence d'une personne formée sur les lieux).
- 3- Tenir un registre sur les lieux de travail indiquant :
- Le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments, y compris le gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
 - Les noms des employés titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

INFORMATION ET INSCRIPTION

Pour plus d'information sur les formations et la procédure d'inscription, visitez le site internet de Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) au https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Pages/Hygiene_salubrite.aspx

**Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Estrie – Centre
hospitalier universitaire
de Sherbrooke**

Québec 