

Formations 2009...

Dans son plan 2009, le SILGOM prévoit :

- Préparation au C.A.P.E.A.T.E.I (Entretien des Articles Textiles en Entreprise Industrielle)
- Formation à la manutention et au port de charges
- Formation des Sauveteurs Secouristes du Travail
- Formation incendie
- Règles d'hygiène et méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Formation à l'hygiène et à la méthode RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control)
- Interpréter les résultats d'analyse microbiologiques et échantillonnage
- HACCP en services de soins
- Initiation informatique, Perfectionnement Excel, Perfectionnement Word
- Diagnostic de pannes sur installations automatisées
- Formation du personnel employé au traitement des DASRI (sécurité)
- Formation aux conducteurs de véhicules pour le transport A.D.R
- Réactualisation du CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité)
- Formation FCOS (Formation Continue Obligatoire de Sécurité) pour les chauffeurs
- Gestion de la paye
- L'avancement du personnel hospitalier
- Animation d'équipe



Ont été titularisés dans leurs nouveaux grades :

Anne GUYODO (19/07/08), **Jacqueline ARZE** (01/07/08), **Lydie BOURGES** (01/07/08), **Isabelle LE BLAY** (01/07/08), **Anne POUFFARY** (01/07/08), **Pascal LORCY** (01/08/08), **Nicolas THIBAUT** (01/11/08), **Pascal DORE** (01/10/08) et **Christian LE ROUX** (01/10/08)

L'arbitrage au foot

L'arbitrage est avant tout un sport et surtout une passion. De ces deux critères, on peut rajouter qu'être arbitre exige des qualités intellectuelles, physiques et mentales. Arbitrer ne nécessite pas forcément d'avoir des connaissances techniques encyclopédiques, mais des qualités humaines. La fonction n'est pas toujours évidente, il faut savoir s'imposer, prendre des décisions et trancher. Devenir arbitre est une belle opportunité pour les amoureux du football de côtoyer l'élite du football alors qu'on n'a pas forcément les qualités physiques d'un grand footballeur.



Le classement des arbitres se fait sur le même principe que les autres sports. Trois grandes catégories divisent les arbitres : le District (niveau départemental), la Ligue (niveau régional), et la Fédération (niveau national). Parmi ces trois niveaux, il y a des catégories hiérarchiques dans lesquelles les arbitres sont affectés en fonction de leur classement de fin de saison. La note prend en compte un contrôle pratique sur un match, un test théorique sur les lois du jeu du football et un test physique (COOPER ou VAMEVAL).

L'élite des arbitres est bien entendu la Fédération. Ce sacre demande beaucoup de disponibilité et de travail. En effet, entre les stages et les examens probatoires, la formation demande maintenant 18 mois.

Pour ma part, moi qui suis tombée dans le football très jeune, l'arbitrage fait partie intégrante de mes activités extraprofessionnelles. Etre arbitre me permet de pratiquer un sport tout en gardant contact avec le monde du football et ainsi rencontrer des joueurs et des éducateurs de haut niveau inaccessibles pour le spectateur.

Etre arbitre est à la portée de tous, et surtout une très bonne école de la vie, à condition de s'investir.

Avis aux amateurs, on recrute sans compter !

Carole BLANCO-HERCELIN, Comptabilité, SILGOM

LES ÉVÉNEMENTS...

Départs en retraite

Hervé MARTEL Secrétaire Général, **Suzanne THOMAZIC** et **Christiane LE NY** agents de restauration St Avé.

Bon vent vers ce nouveau cap.

Les arrivants :

Michel LE CORFF, secrétaire général par intérim et **Dominique THOMAS**, agent de maîtrise de restauration.

Les naissances :

Lalie LE METAYER est née le 28 août 2008, félicitations à Samuel (Restauration St Avé)

Shanis RAUT est née le 09 septembre 2008, félicitations à Kévin (Restauration St Avé)

Enzo BOULINEAU est né le 06 octobre 2008, félicitations à Ingrid (Blanchisserie)



Comité de rédaction : Delphine Jeannin, Nicolas Thibault, Maurice Le Douarin, Patrick Le Ray

SILGOM

Syndicat interhospitalier
de logistique
DU GOLFE DU MORBIHAN

Info

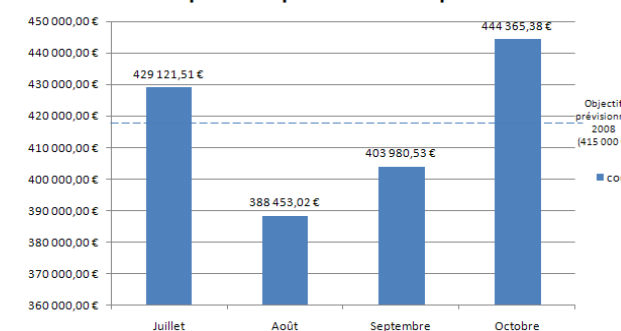
Bulletin d'informations trimestriel- SILGOM

Activités....

Blanchisserie

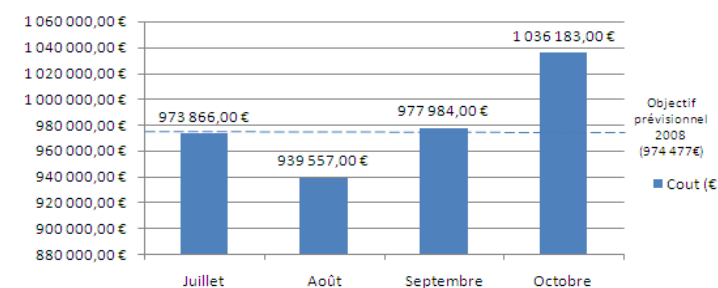


Activité par mois pour les 4 mois précédents



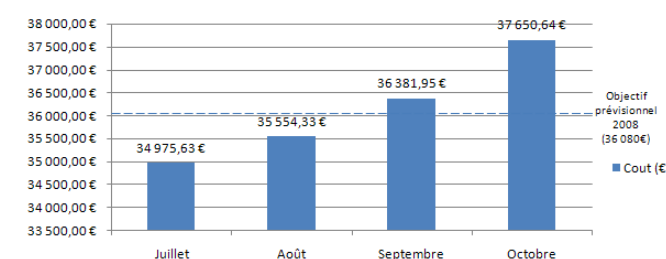
Restauration

Activité par mois pour les 4 mois précédents



DASRI

Activité par mois pour les 4 mois précédents



EDITO



Ce numéro 2 du SILGOM Infos vous invite à découvrir les trois secteurs d'activités :

Blanchisserie, Restauration, DASRI.

Ce journal interne paraît chaque trimestre.

Aussi nous vous invitons si vous souhaitez écrire un article à vous faire connaître auprès d'un des membres du comité de rédaction.

Nous vous souhaitons de passer de bonnes fêtes de fin d'année 2008.

Le comité de rédaction



Le secteur de traitement des DASRI.

Listes des adhérents au 01/01/2009

1- Hôpitaux :

Centre Hospitalier Bretagne Atlantique **VANNES-AURAY**
Etablissement Public de Santé Mentale Morbihan **SAINT-AVE**
Hôpital Local Yves **LANCO LE PALAIS**
Centre Hospitalier Bretagne Sud **LORIENT/HENNEBONT**
Centre Hospitalier de Centre Bretagne **PONTIVY/LOUDEAC**
Hôpital Local Valentin **VIGNARD LA ROCHE BERNARD**
Centre Hospitalier **REDON**
Centre Hospitalier Alphonse Guérin **PLOERMEL**
Hôpital Local **JOSELIN**
Hôpital Local **MALESTROIT**

2- Maisons de retraite :

Résidences **MAREVA VANNES**
EHPAD et Foyer de vie **FEREL**
Résidence du Bois Joli **QUESTEMBERG**
Maison de Retraite Men Glaz **ETEL**

3- Autres structures :

ECHO (Expansion Centre d'Hémodialyse de l'Ouest) **NANTES**
Foyer résidence de Kercroix EHPAD **THEIX**
Résidence Beaupré-Lalande **VANNES**
Maison de Repos et de Convalescence **COLPO**



13 novembre 2008 : livraison du 2^{ème} banaliseur

Production :

Le site de traitement des DASRI traite en moyenne par mois :
26 tonnes de DASRI et 86 tonnes de déchets ménagers

Blanchisserie, les réalisations 2008....

1. Automatisation des sorties machines

L'automatisation des sorties des machines de finition a pour objectif d'améliorer l'ergonomie sur les postes et de réduire la recontamination du linge.



2. Automatisation de la ligne de production du linge en forme

La ligne de production du linge en forme entièrement automatisée est en grande partie située dans un bâtiment neuf au nord de la blanchisserie sur 2 niveaux. La surface de ces nouveaux locaux est de 500 m2.

Les équipements : 4 chargeurs pour cintres automatiques, 2 chargeurs pour cintres ordinaires, 1 tunnel de finition, 1 ensemble de convoyeurs trieurs, 1 robot de pliage, 1 filieuse, 1 tunnel de lecture et 1 étiqueteuse.

La gestion des articles :

Les articles banalisés sont triés par type d'articles, par taille et par couleur. Les articles sales, déchirés, ou devant être réaffectés sont aiguillés sur des voies d'« évènement ».



Les vêtements professionnels, grâce à une constante mise à jour de la base de données, sont triés associant le porteur et le service dans un même paquet étiqueté.

Ces investissements modernisent considérablement la blanchisserie.

Notre force : l'implication des personnels

Les agents de la blanchisserie sensibles aux évolutions positives de leur outil de travail se motivent. Les techniciens de maintenance accompagnent les projets et contribuent au succès des opérations. Les groupes de travail, s'expriment de façon constructive, pour améliorer la prestation linge en général. Les agents de maîtrise encouragent l'initiative.



Jean-Claude GUILLORY, Responsable Production et Equipement, Blanchisserie

ISO 22000

Seule norme reconnue au niveau international harmonisant les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires et reconnue par les autorités de contrôle.

- Communication interactive et organisée interne et externe des besoins de l'organisme aux organismes en amont et en aval
- Maîtrise des dangers selon la démarche HACCP définie par les 12 étapes du codex et gestion de programmes préalables
- Traçabilité

Exemples de travaux réalisés :

6.2 : Ressources humaines

« L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires et tout autre membre du personnel exerçant des activités ayant une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires doivent être compétents et doivent avoir la formation initiale et professionnelle, le savoir faire et l'expérience appropriés. »

Réponse apportée :

- Tableau de compétences
- Fiches de poste
- Fiches de fonctions

7.3.3.2 Caractéristique du produit fini

« Les caractéristiques des produits finis doivent faire l'objet d'une description documentée dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers (voir en 7.4), contenant des informations relatives aux points suivants, selon ce qui convient :

- a) le nom du produit ou une identification similaire;
- b) la composition;
- c) les caractéristiques biologiques, chimiques et physiques pertinentes pour la sécurité des denrées alimentaires;
- d) la durée de vie et les conditions de conservation prévues;
- e) le conditionnement; [...] »

Travail en cours ou réalisé :

- Fiches techniques
- Informations allergènes sur salamandre

6.2.2 : compétence, sensibilisation et formation

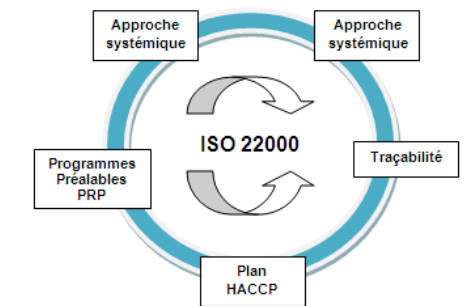
« L'organisme doit :

- a) identifier les compétences nécessaires pour les membres du personnel dont l'activité a une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires;
- b) assurer la formation ou entreprendre d'autres actions pour garantir que les membres du personnel disposent des compétences nécessaires;
- c) garantir que les membres du personnel chargés de la surveillance, des corrections et des actions correctives relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont formés; [...] »

Travail en cours ou réalisé :

- Formation de l'encadrement
- Formation de l'ensemble du personnel

Suivi et mise en place de la norme par Delphine Jeannin et Maurice Le Douarin



Mise en place du logiciel commandes de repas « ORBIS » à l'EPSM

L'informatisation de la prise de commande repas pour les services de l'EPSM se met en place progressivement depuis septembre, et jusqu'à mi-décembre 2008.

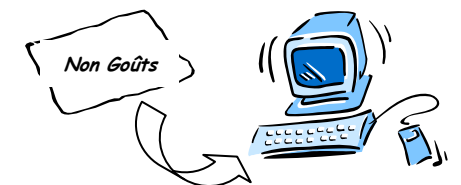
Une formation est effectuée en parallèle aux soignants par :

- Charlotte Lemoine diététicienne EPSM et Delphine Jeannin responsable qualité SILGOM
- Jean-Yves Jannin, conseiller hôtelier EPSM et Laurence Le Déoré diététicienne SILGOM

Les commandes de repas s'enclenchent automatiquement en fonction des régimes, textures et non goûts affectés à chaque patient ou résident. Le logiciel ORBIS (commandes de repas) est relié au logiciel Convergence (gestion des mouvements : entrées, sorties, permissions à l'EPSM). Les produits d'épicerie sont également commandés sur ce logiciel.

L'organisation de l'UCP de St Avé a été modifiée et a entraîné quelques difficultés. Nous remercions toute l'équipe pour leur professionnalisme et leur persévérance.

Laurence Le Déoré et Delphine Jeannin



Planning et chiffrage projet restauration



- ✓ Du 20 au 25 Octobre : dépôt du permis de construire
- ✓ Du 24 au 29 Novembre : remise du dossier PRO au Maître d'Ouvrage, au contrôleur technique, et au contrôleur CSPS
- ✓ Du 8 au 13 Décembre : retour du rapport du contrôleur technique, remarques du Maître d'Ouvrage et remise du P.G.C.S P.S (Plan général de coordination sécurité et protection de la santé)
- ✓ Du 22 Décembre au 10 Janvier 2009 : mise au point du Dossier de Consultation des Entreprises – pièces écrites administratives
- ✓ Du 12 au 17 Janvier : Avis d'Appel Public à la Concurrence
- ✓ Du 2 au 7 Mars : ouverture des plis
- ✓ Du 9 au 21 Mars : analyse des offres
- ✓ Du 30 Mars au 4 Avril : Ordres de service prescrivant les travaux

Durée des travaux : 12 mois pour la partie extension, y compris congés et préparation
+ 2 mois pour la partie sous-sol stockage, et pour les levées de réserves

- ✓ Réception des travaux : Mai 2010.

Le chiffrage du coût de l'opération se monte à 8 165 690 €TTC hors honoraires, soit une estimation de 8 862 259 € TDC (valeur septembre 2007). Les principaux postes qui ont évolué, depuis la précédente estimation sont les suivants (valeur hors taxes) :

- gros œuvre sur magasin et fondations spéciales	478 000
- surface complémentaire	445 000
- lots techniques (électricité – froid)	185 000
- station d'épuration	110 000
- divers (accès-parkings-ascenseur)	92 000
- matériel de cuisine	- 83 000



Le manuel d'organisation et de fonctionnement:



- Depuis janvier 2007, le comité de pilotage et les groupes de travail se sont réunis afin de travailler sur les plans de la future UCP. Chaque groupe, lors des réunions, a formulé ses remarques et les plans définitifs sont le résultat de la concertation et des souhaits de chaque métier représenté, en tenant compte des surfaces du bâtiment et des impératifs techniques. Les plans du magasin alimentaire ont été modifiés et les propositions réalisées par le groupe de travail sont validées.
- Dans ce cadre, en 2009, ces groupes de travail vont être sollicités afin de préparer l'ouverture de notre futur outil de travail. Pour cela et afin de procéder par étape, nous allons écrire l'organisation prévisionnelle de la cuisine par l'intermédiaire d'un manuel d'organisation et de fonctionnement. Dans ce manuel, nous allons décrire l'organisation, métier par métier de la réception des matières premières aux produits finis, en tenant compte de notre organisation actuelle mais aussi en tenant compte des nouvelles technologies (Cuisson basse température de nuit, unité de production spécifique diététique, fabrication des mixés, hachés fins avec DLC longues, proposition d'une carte de plats cuisinés à longues DLC, refroidissement par tunnel, gestion des allotissements par la mise en place d'un stockage dynamique). Ces échanges permettront aux groupes de travail et au comité de pilotage de programmer la planification du travail par l'intermédiaire du Manuel d'Organisation et de Fonctionnement qui sera présenté aux groupes de travail lors des prochaines rencontres.
- En 2007, un échange de compétences entre les 2 sites, de VANNES et SAINT AVE, a eu lieu dans les secteurs des magasins alimentaires, cette démarche a permis aux magasiniers de mettre en place une organisation commune aux 2 sites, avec des outils informatiques identiques. La note d'informations du 29 octobre 2008 fait appel à renouveler cette démarche pour les autres secteurs. Cette démarche comporte plusieurs avantages: apprendre à se connaître, partager son savoir et son expérience, pour préparer dans les meilleures conditions l'ouverture de la future UCP 2010.

Maurice LE DOUARIN, Responsable Restauration

L'eau électrolysée:

- Dans le cadre du projet de la future UCP, Christophe LANOE, référent hygiène a suivi la mise en essai, dans le poste "découpe" du site de VANNES, d'un procédé de nettoyage et de désinfection exploité au JAPON, il s'agit de la technologie de l'eau électrolysée. Ce procédé de nettoyage permet grâce à un appareil spécifique de séparer l'eau froide naturelle en 2 solutions distinctes, une solution basique qui permet de dégraisser et une solution acide qui permet de désinfecter.
- Cet essai s'est déroulé au mois de septembre et début octobre, les résultats en terme d'analyses (prélèvement de surface) sont conformes ce qui veut dire que la désinfection est conforme, cependant, la fonction dégraissante ne donne pas satisfaction. Nous avons rencontré Mr FENAUTRIGUES, société AGATHE, avec les référents Japonais, et nous aurions la possibilité d'optimiser l'effet dégraissant en maintenant la solution basique tiède.
- En début d'année 2009, la société AGATHE revient pour nous installer un nouvel appareil qui maintient l'eau basique à une certaine température permettant ainsi un meilleur dégraissage des surfaces. Christophe LANOE continuera à suivre ce dossier.
- Si cet essai est concluant, ce sera un point positif économiquement pour la restauration et écologiquement pour l'environnement. Néanmoins, nous devons conserver des produits spécifiques pour la zone cuisson: notamment sur les plaques de fours caramélisées et le matériel de cuisson.

Stockage dynamique restauration

- Le stockage dynamique est une technique qui est de plus en plus utilisée en industrie agro alimentaire. Nous avons effectué une première étude en terme de capacité de stockage. Dominique MARTIN et Christophe LEVRAUD (poste refroidissement, site VANNES) ont participé à cette étude qui nous a permis de positionner le stockage dynamique dans la zone allotissement et distribution.
- Dans un second temps, Maurice LE BŒUF, responsable du site et Christian LE ROUX, responsable expédition ont souhaité effectuer une étude pratique du stockage dynamique en terme de calcul du nombre de produits. Un croquis a été dessiné et Christian LE ROUX a positionné toutes les références des produits nécessaires à l'allotissement d'un service. Régulièrement, nous avons transmis toutes ces informations aux professionnels concepteurs et nous devrions prochainement recevoir un premier projet.
- Ces réunions nous ont permis également de nous orienter vers l'utilisation de palettes 600x800 au lieu de 1200x800, ce format étant mieux adapté pour l'organisation de l'allotissement en picking^(*). Des échantillons sont en tests sur le site de Vannes.
- Un stockage dynamique est également en étude au magasin alimentaire, le groupe de travail s'est réuni à plusieurs reprises et avec Dominique THOMAS, référent du groupe. Nous rencontrons prochainement les professionnels concepteurs afin de finaliser le stockage dynamique du magasin alimentaire.

Maurice LE DOUARIN, Responsable Restauration

(*) Picking : opération qui permet de sortir du magasin tous les articles d'une commande et, éventuellement, de les regrouper avant expédition.

Ressources Humaines

Validation de services de non titulaires :

Actuellement, seuls sont comptabilisés dans le calcul de la pension de retraite les services accomplis en qualité de titulaire ou de stagiaire. Les services accomplis en tant que non titulaire (contractuel) doivent être validés pour être pris en compte.

La validation de services est la procédure qui permet de rendre valables, pour la retraite, ces services moyennant, dans certains cas, le versement ou le remboursement de contributions rétroactives.

La validation est facultative mais il est conseillé de faire une demande et, selon le devis qui vous sera adressé de la CNRACL, vous serez libre de l'accepter ou non.

Rappel : Pour les agents titularisés avant le 1^{er} Janvier 2004, la possibilité de demander une validation de ses services de non titulaire expire **le 31 Décembre 2008**. Toute demande déposée à la CNRACL après cette date sera irrecevable.

Pour les autres agents, cette demande doit être effectuée dans les 2 ans suivant la titularisation.

Les formulaires de demande de validation de services sont à retirer auprès de Géraldine GOURET (Tél : 02.97.61.90.46).

Géraldine GOURET, Ressources Humaines, SILGOM



Le site internet du SILGOM.

Syndicat interhospitalier
de logistique

Le site internet du SILGOM a été modifié de façon importante par Nicolas Thibault.

L'objectif de cette modification est de permettre :

- la création d'un site distinct par métier,
- l'ajout et la suppression de pages à volonté et sans frais,

Dans chacun des différents sites du SILGOM, on peut retrouver au minimum les informations suivantes :

- une présentation du métier avec :

- les missions,
- l'activité de l'année précédente,
- l'organigramme,
- la liste des clients et des adhérents,
- une explication sur le fonctionnement,

- une partie sur la qualité,

- une partie sur la communication avec :

- les contacts,

Le site est disponible à l'adresse (adresse provisoire) suivante : www.silgom.fr/silgom

Nicolas THIBAUT, Responsable informatique, SILGOM

Présentation des MAREVA (Maisons de retraites de Vannes)

Les Résidences MAREVA, Etablissement Médico-Social Public autonome, ont été créées par arrêté de Monsieur le Préfet du Morbihan en date du 13 Avril 1988. La direction est assurée par JB Le Ray.

Les Maisons de Retraite de Vannes offrent une capacité d'accueil de 319 lits ou places :

. 301 lits pour l'hébergement permanent répartis ainsi qu'il suit :

A Vannes :

- La Résidence « Le Parc du Carmel » : 77 lits
- La Résidence « Les Oréades » : 59 lits
- La Résidence « Les Nymphéas » : 84 lits

A Meucon :

- Le Centre d'Accueil « Parc Er Vor » : 81 lits

dont 42 lits en 3 unités 14 lits destinées aux personnes présentant une maladie d'Alzheimer ou apparentée

. 6 lits d'Hébergement Temporaire :

- La Résidence « Parc Er Vor » : 4 lits
- La Résidence « Les Oréades » : 2 lits

. 12 places d'Accueil de Jour

. 4 places en accueil de nuit seront prochainement proposées à la Résidence « Les Nymphéas ».



Une terrasse à Parc Er Vor

Dans les Résidences, l'accent doit être mis sur l'organisation de la vie.

Le Projet de l'Institution repose sur l'accueil et la qualité de vie. la priorité est de permettre au résident de conserver son autonomie le plus longtemps possible.

Il est important que l'ensemble des professionnels puisse être à l'écoute des préoccupations des familles. Il est essentiel pour les familles que la prise en compte de leur parent soit considérée comme adaptée.

La journée du goût à l'EPSM!



CHOCOLAT



La journée du goût sur le thème du Chocolat a eu lieu le 13 novembre 2008 à l'EPSM.

Le nombre de visiteurs a été évalué à près de 300 personnes. Tous ont été très satisfaits des ateliers proposés.

Le stand du SILGOM a été très convoité :

★★ ❖ Félicitations à la prestation de Philippe Petit, pâtissier au SILGOM restauration, qui a su régaler nos papilles et nos yeux devant un stand impressionnant de verrines aux différents chocolats.

❖ Un représentant de la société St Mamet (fournisseur du SILGOM) nous a également fait découvrir la saveur des fruits recouverts d'une cascade de chocolat.

