



**Présentation de l'institut de formation en soins infirmiers, sur le site de La Flèche, 12 rue du Léard, dépendant de l'hôpital du Pôle Santé Sarthe et Loir.**

**L'institut est agréé pour :**

- De la formation en soins infirmiers pour 60 Etudiants / promotion sur 3 ans
- De la formation aides-soignants pour 50 élèves

Et réalise de la formation continue pour les personnels soignants de notre territoire

Les bâtiments : composés de 2 structures à 100 m l'une de l'autre

**Le bâtiment principal, il est composé de :**

- Un Hall d'accueil
- Un secrétariat
- Un bureau directeur
- Cinq bureaux formateurs
- Un amphithéâtre (83 places)
- Une salle de cours (65 places)
- Trois salles de cours ou travaux dirigés (chacune à un capacitaire de 20 à 27 places)
- Deux salles de travail de groupes restreints (5 à 6 places)
- Salle de pause apprenants
- Salle de pause formateurs
- Un espace détente et repas côté patio
- Un self pour la restauration des apprenants et professionnels de l'institut
- Des sanitaires classiques avec douches hommes et femmes
- Des sanitaires PMR – une rampe d'accès handicap
- Des vestiaires pour le dépôt des tenues des apprenants
- Une réserve matérielle

**Le bâtiment annexe est composé de :**

- Deux grande salles de cours (60 et 70 personnes)
- Un espace d travaux pratiques et de simulation en santé (4 chambres équipées)
- Une réserve et placard de rangement des matériels
- Des sanitaires PMR

**L'équipe est composée de :**

- 2 secrétaires
- 2 intendantes
- 1 documentaliste
- 11 formateurs
- 1 directeur

## Le bâtiment principal, administratif et pédagogique



## Salles de cours



## L'Amphithéâtre :



## Espace de travail en groupes restreints



PLATS MENUS 41 5113 100 - LA FLECHE  
SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2013 (semaine 37)

En fonction des disponibilités en cuisine, d'autres plats peuvent vous être proposés.  
Menu de votre établissement

Code	ENTREES	VIANDES	LEGUMES	DESSERT
001	Salade de légumes crus	Filet de bœuf au jus	Haricots verts	Tarte aux pommes
002	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
003	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
004	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
005	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
006	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
007	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
008	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
009	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
010	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
011	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
012	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
013	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
014	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
015	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
016	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
017	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
018	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
019	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée
020	Salade de légumes crus	Steak haché au jus	Carottes râpées	Crème brûlée

## Espace de restauration et borne de prise des tickets repas menus



## Salle de pause des équipes pédagogiques



## Bureaux des équipes pédagogiques



**Secrétariat :**



**Bureau de la direction :**



**Centre de documentation :**



**Salle de pause des étudiants et élèves :**



### Patio détente extérieur



### Vestiaires tenues professionnelles



### Panneaux d'affichage :

#### Informations générales et règlementaires dans le Hall d'accueil



#### Affichage organigramme, planning d'alternance des formations IFSI et IFAS :



#### Informations diverses par promotions (parcours de stages)



**Plannings de cours par promotions :**



**Point info stages :**



**Parking extérieur personnel IFSI :**



**Parking Etudiants gratuit**



**Sanitaires classiques avec douche et distributeur kit précarité menstruelle**



**Accès Handicap : WC PMR- rampe d'accès self**

**Et DAE**



**Bâtiment annexe : Salles  
d'enseignements ouvertes en 2015 : 2  
salles de cours E et F au RDC et espace  
pour TP et simulation en santé avec 4  
chambres**

Bâtiment annexe :



Salle E :



Salle F :



Espace simulation :



Salles Travaux pratiques :



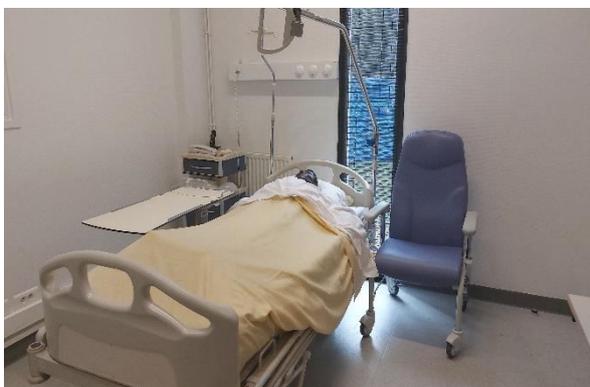
Chambre standard et préparation de soins :



Sanitaires et WC PMR :



Chambre standard :



Chambre pour préparation et matériels de simulation aux soins

