

Les nouvelles orientations des services de réadaptation

Un an plus tard, où en sommes-nous?

par Jean Lepage
conseiller aux communications
et aux relations avec la communauté

En janvier 2005, le conseil d'administration adoptait les nouvelles orientations en matière de réadaptation de la direction des services de réadaptation et d'hébergement dans la communauté. Un an plus tard, où en sommes-nous? Un bilan a été fait à la dernière réunion du conseil d'administration: en voici un aperçu.

En 2002, notre planification stratégique mentionnait qu'il y avait «nécessité que les services externes d'hébergement et de réadaptation soient réévalués afin de déterminer les services qui devraient être pris en charge par la communauté et les services qui devraient être assumés par l'Hôpital Louis-H. Lafontaine dans le cadre de sa mission universitaire».

Les services de suivi clinique des personnes hébergées en ressources non institutionnelles et les centres de jour

En juin 2005, une partie du personnel de l'équipe de suivi clinique de la clientèle était transférée sous la responsabilité de la direction des services professionnels (21 personnes), alors qu'un autre groupe, de 10 personnes, était affecté à l'équipe réadaptative des centres de jour de la direction des services de réadaptation et d'hébergement dans la communauté.

Comme le Centre de jour de l'Est a dû être fermé en mars 2005 (compte tenu de la vétusté des locaux), les équipes ont été rapatriées temporairement au 6905, rue Notre-Dame (ancien Centre Boucher-de-la-Bruère) avec le groupe de 10 personnes mentionné plus haut. En juin 2006, ces personnes et les équipes actuellement à l'Échelon et au Centre de jour de la 24^e avenue partageront le même local, soit le 6850, rue Sherbrooke Est (centre de jour multiprogrammes). Les activités offertes s'articuleront notamment autour des programmes suivants:

- apprentissages psychosociaux;
- initiation à la vie de groupe;
- intervention en milieu de vie;
- support à l'intégration des apprentissages;
- programme nouvelles clientèles.

Le Centre Liliane-Mailhot, le service des commissionnaires et l'imprimerie

L'orientation retenue consistait à mettre fin aux activités actuelles du Centre Liliane-Mailhot pour en faire

une programmation réservée aux usagers hospitalisés. En décembre dernier, les activités de production (contrats) ont donc pris fin. Ce changement de vocation nécessite une révision de la programmation qui sera définie selon les recommandations qui émaneront d'un groupe formé de la DSP et de la DSI. D'ici là, une programmation intérimaire a été définie pour les 39 usagers actuellement inscrits (dont 34 sont hospitalisés).

Un programme d'incitatifs à la retraite a été mis en place, en janvier 2005, pour tous les usagers répondant aux critères et qui fréquentent les centres et modules de réadaptation. Ces incitatifs à la retraite touchent tant les aspects financiers que le support à l'intégration, pour ceux qui en ont exprimé le besoin.

En avril 2005, on a procédé à la fermeture du service des commissionnaires. Suite à la cessation des activités, chaque personne a été rencontrée et s'est prévalu du programme d'incitatifs à la retraite. D'ailleurs, une activité de reconnaissance s'est tenue à l'intention de tous les commissionnaires. Un suivi réalisé auprès de ces personnes a révélé un fort taux de satisfaction.

Une entente de service a ensuite été signée avec *Le Sextant*, un organisme d'intégration au travail en santé mentale, subventionné par l'Office des personnes handicapées du Québec, afin de poursuivre la distribution du courrier dans les points de services de l'établissement.

Pour l'imprimerie, une entente de services a également été conclue avec *Le Sextant*. En vertu de cette entente, nous avons procédé, en septembre 2005, à la création de deux postes salariés d'aides à l'imprimerie avec un soutien à l'emploi et au transfert des équi-

Des groupes de travail pour soutenir la transformation

Divers comités ont été mis en place afin de soutenir la réorganisation. Voici la liste de ces comités et leur composition.

Comité interdirection, pour s'assurer de la collaboration et la cohésion dans le changement

- Direction générale, DSRHC, DSI, DSP, DRHSA

Comité «pilote le changement», avec le soutien du service développement et formation

- DSRHC (Centre de jour – Centres et modules)
- DSP

Comité plan de communication, pour préparer un plan de communication spécifique à la révision des services de réadaptation

- Conseiller aux communications et aux relations avec la communauté
- DSRHC
- Service de développement et formation

Comité de coordination et de consultation sur le développement des services vocationnels

- DSRHC (service des centres et modules de réadaptation)
- DSP (discipline orientation professionnelle)

pements. En janvier 2006, *Le Sextant* a ouvert un troisième poste pour son entrepôt. Relevant toujours de l'Hôpital, les deux techniciens figurent dans un prêt de services avec *Le Sextant*.

En octobre 2005, un sondage a été réalisé auprès de la clientèle qui œuvre en centre de travail afin de connaître leurs besoins et intentions futures, notamment afin d'identifier des perspectives de développement de projets d'intégration dans la communauté. Suite à ce sondage, on a procédé à la réouverture du programme d'incitatifs à la retraite (14 personnes prendront leur retraite). On a convenu également d'une entente de services avec les organismes *Le Mûrier* (pour 20 personnes) et *Quatre-Saisons* (pour 30 personnes) permettant ainsi de transférer graduellement (de l'automne 2005 à l'automne 2006) une partie de la clientèle qui désire un travail adapté. D'autres projets sont en élaboration pour favoriser l'intégration des usagers des centres de travail vers des ressources de la communauté, notamment avec l'Échelon, l'Étincelle de l'amitié et le Centre de jour multiprogrammes. ◀

Article préparé à partir de documents rédigés par Herman Alexandre, Diane Gauthier, Lorraine Malo, Pierre Mercier et Nadia Righi.

Certaines démarches sont en cours afin d'implanter les nouveaux programmes vocationnels du service des centres et modules de réadaptation. Rappelons qu'en mai 2005, un comité conjoint (DSP, DSRHC) a défini les objectifs et les axes de développement des services vocationnels. Voici les grandes lignes de ces démarches:

- Mise en place des mécanismes d'accueil, d'évaluation et d'orientation des demandes.
- Constitution d'une équipe de travail pour développer le programme de soutien aux études. Cette équipe a fait des visites et tenu des rencontres afin de s'inspirer d'expériences déjà réalisées par certains organismes et certains partenaires (*Le Pavois*, *Projets Part*, *Prise II*, *Cégep Vieux Montréal*, *Discipline orientation professionnelle*). Cueillette de données et préparation d'un projet en partenariat avec les principaux acteurs de ce champ d'activités.
- Nouvelle programmation pour le Centre Angus qui consistera en la préparation et à l'entraînement au travail: réorganisation des équipes, préparation des personnes avec un objectif vocationnel inscrites au Centre Anjou et au Centre Angus. Les nouvelles références pourront probablement être accueillies vers le mois de mai prochain.
- Programmation de soutien à l'emploi. Rencontre des partenaires, réorganisation du Programme perspectives et proposition d'un projet aux partenaires vers avril 2006.
- Programme services d'intégration socioprofessionnelle: préparation d'un projet en partenariat avec la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île et début de rencontres d'un groupe de travail (avril 2006).

La prestation sécuritaire des services: Intégrer la gestion des risques à notre quotidien

Toute personne a le droit de recevoir des services de santé et des services sociaux adéquats sur les plans à la fois scientifique, humain et social, avec continuité et de façon personnalisée et sécuritaire.

par Jean Lepage

conseiller aux communications
et aux relations avec la communauté

En décembre 2002, le Gouvernement du Québec modifiait la Loi sur la santé et les services sociaux afin d'accorder une plus grande place à la prestation sécuritaire des services. Les modifications apportées à la loi se traduisent par la mise en place de divers moyens décrits plus bas.

À l'Hôpital Louis-H. Lafontaine, plusieurs activités étaient déjà en place tandis que d'autres devaient être améliorées. Voici un aperçu des moyens prescrits par la Loi mais que nous avons déjà mis en place:

- solliciter l'Agrément (fait depuis 1995),
- mettre en place un Comité de gestion des risques (un tel comité a été institué en 2000) et un système de surveillance des incidents et accidents (réalisé en 2000)

Toutefois, les nouvelles dispositions légales exigent d'améliorer certains de nos processus, soit:

- déclarer les incidents et les accidents,
- identifier et analyser les risques d'incidents et accidents,
- divulguer l'information nécessaire aux usagers suite à un accident,
- offrir un soutien aux victimes et leurs proches suite à un accident.

C'est dans ce cadre de mise en œuvre du programme de gestion des risques, que nous avons développé une formation sur la déclaration des incidents et accidents. Cette formation sera offerte à tout le personnel qui offre des services directs aux usagers.

Une formation sur la déclaration des incidents et des accidents

Avec cette formation, il ne s'agit pas de montrer aux gens comment remplir un formulaire... mais plutôt de répondre à différentes questions que toute nouvelle pratique amène: Que doit-on déclarer? Dans quelles circonstances? Y a-t-il un risque de sanction? Etc.

Ainsi, les objectifs de la formation sont de:

- connaître les fondements de la gestion des risques;
- reconnaître l'importance de la déclaration des événements pour la gestion des risques;
- connaître les grandes étapes de la gestion des risques;
- connaître la procédure pour la déclaration des incidents et des accidents.

GUIDE pour la déclaration et la divulgation des incidents et des accidents
(Guide AH-233)

L'article 233.1 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux précise que tout médecin, employé, stagiaire ou personne liée par contrat doit déclarer tout incident ou accident qu'il constate, le plus tôt possible après cette constatation.

Cette procédure ne concerne que les événements touchant les usagers et les visiteurs. De même, elle ne s'applique que lorsqu'il s'agit d'un incident ou d'un accident. Les situations comportant un risque inhérent au traitement ou à la maladie sont donc exclues.

DÉFINITIONS

DECLARATION: Porter à la connaissance de l'organisation tout accident ou incident constaté à l'aide d'un formulaire prévu à cet effet.

ACCIDENT: Action ou situation où le risque se réalise et, ou pourrait être à l'origine de conséquences sur l'état de santé ou le bien-être d'un usager ou d'un visiteur.

Exemples d'accidents

| | A déclarer | A ne pas déclarer |
|---------------|---|--|
| État de santé | <ul style="list-style-type: none"> • Erreur de médication • Automédication • Blessure résultant d'une agression dont l'usager est victime • Blessure résultant d'une agression initiée par l'usager • Fugue, non retour de soins • Blessure résultant d'une mise sous contention • Étrouffement • Infection nosocomiale • Erreur d'identification du patient • Erreur dans un test diagnostique • Suicide ou mort suspecte • Etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Décès suite à une maladie • Désorganisation ou décompensation • Toute situation dont le risque est inhérent au traitement ou à la maladie • Usager agresseur non blessé |
| Bien-être | <ul style="list-style-type: none"> • Vol d'objet personnel • Bris d'objet personnel par un tiers • Abus de confiance, abus sexuel • Etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Victime d'insulte, de la part d'un autre usager • Bris d'objet personnel par l'usager lui-même |

INCIDENT: Une action ou une situation qui n'entraîne pas de conséquence sur l'état de santé ou le bien-être d'un usager ou d'un visiteur, mais dont le résultat est inhabituel et qui, en d'autres occasions, pourraient entraîner des conséquences.

Exemples d'incidents

| | A déclarer | A ne pas déclarer |
|---------------|--|--|
| État de santé | <ul style="list-style-type: none"> • Erreur de médication détectée avant l'administration • Appareil détecteur défectueux avant l'utilisation • Événement dont les conséquences auraient pu être graves | <ul style="list-style-type: none"> • Erreurs évitées de justesse non systématiques telles les distractions et les faux mouvements |
| Bien-être | <ul style="list-style-type: none"> • Tentative de vol des biens d'un usager | |

Un guide pour la déclaration des incidents et accidents a été produit. Vous pouvez vous le procurer auprès de votre direction ou dans intranet.

Un gestionnaire des risques et des répondants

Louis Rocheleau
Gestionnaire des risques de l'établissement

LES RÉPONDANTS DE CHAQUE DIRECTION

Sylvie Carrière,
direction des soins infirmiers

Herman Alexandre,
direction des services de réadaptation et d'hébergement dans la communauté

Langis Gagnon,
direction des services administratifs

Manon Leduc,
direction des services professionnels

Voir «Le Comité de gestion des risques»
en page 3

La DSRHC reçoit actuellement la formation. Toutefois, d'ici la fin de 2006, tout le personnel concerné recevra également la formation.

La gestion des risques au sein de chaque direction

Chaque direction s'est dotée d'un répondant à la gestion des risques, qui assiste le gestionnaire de risque de l'Hôpital. Leur rôle consiste notamment à analyser les rap-

ports AH-223 (déclaration d'incident-accident), les codifier et les traiter, s'assurer que les risques particuliers à leur secteur d'activité soient identifiés, recommander des mesures préventives et, le cas échéant, participer à leur mise en œuvre, produire un rapport annuel et enfin participer au groupe de travail en gestion des risques de l'établissement. Les répondants agissent aussi à titre de personnes-ressources pour toute question concernant la gestion des risques au sein de leur direction. ◀



De gauche à droite: Nancy Pierre, Ronald Ransom, Réal Breton, Véronique Valois, Mélanie Laudry, Nadia Righi, Louis Rocheleau, Francine Trudeau, Marcelle Béchar, Sonia Bouchard, Claudette Lauzier, Carole Carp.

Le Comité de gestion des risques

Un comité voit au respect des dispositions légales portant sur la gestion des risques et de la qualité. Voici un aperçu de ses responsabilités de même que sa composition.

- Recevoir les données et le résultat des analyses des accidents et des incidents survenus.
- S'assurer que des mesures de soutien ont été offertes à la victime et à ses proches, s'il y a lieu.
- Rechercher, développer et promouvoir la gestion des risques comme moyen d'assurer une prestation sécuritaire de soins et de services.
- Soutenir les intervenants dans l'instauration d'une culture de sécurité.
- Recommander au CA des mesures de prévention et de contrôle des risques afin d'éviter les accidents.

Composition actuelle du Comité de gestion des risques et de la qualité

DIRECTEUR GÉNÉRAL
André Lemieux

CONSEILLER À LA GESTION DE LA QUALITÉ
Louis Rocheleau

REPRÉSENTANT DES USAGERS
Johanne Vaudry

REPRÉSENTANT DES USAGERS
Stéphane Amyot

REPRÉSENTANT DES FAMILLES
Pierrette Lépine

REPRÉSENTANTE ORGANISME SANS BUT LUCRATIF
Johanne Pratte

REPRÉSENTANT D'UNE RTF
Vacant

COMMISSAIRE LOCALE À LA QUALITÉ
Élise St-Amant

CADRE SUPÉRIEUR DIRECTION CLINIQUE
Geneviève Ménard

CADRE SUPÉRIEUR DIRECTION CLINIQUE
Jean-Jacques Leclerc

REPRÉSENTANT DU CMDP
Vacant

REPRÉSENTANT DU CII
Denise Grégoire

REPRÉSENTANT DU CM
Sylvain Bernier

REPRÉSENTANT DU PERSONNEL
Vacant

ÉQUIPE GESTION DES RH
Jean-Pierre Lafortune

ÉQUIPE GESTION ENVIRONNEMENT
Jean Gélinas

ÉQUIPE GESTION DE L'INFORMATION
Dany Marcotte

REPRÉSENTANT DE L'ÉQUIPE DES COACHS
Vacant



Fondation de
l'Hôpital Louis-H. Lafontaine

La Fondation Norman Fortier

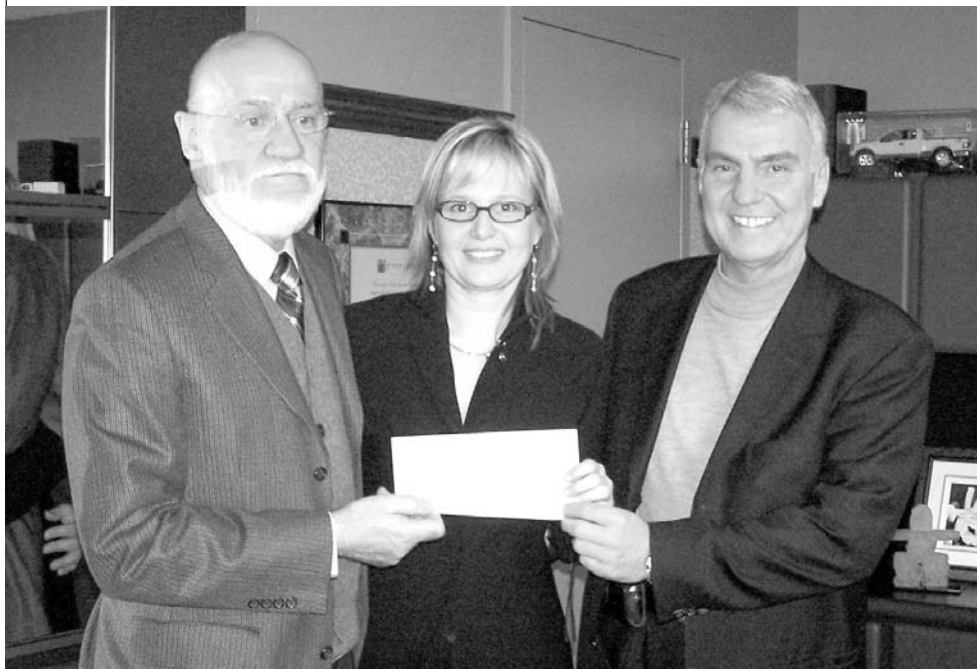
Un engagement qui ne se dément pas, année après année!

La Fondation Norman Fortier remettait récemment à la Fondation de l'Hôpital Louis-H. Lafontaine un don de 20000\$. Ainsi, au cours des huit dernières années, c'est 195000\$ que la Fondation Norman Fortier nous a accordés pour la recherche en santé mentale. Ces sommes ont été utilisées pour des projets de recherche portant notamment sur le suicide, les troubles mentaux anxieux et le développement des traitements par la réalité virtuelle.

En plus du montant annuel important remis par la Fondation Norman Fortier, le concessionnaire automobile Norman Fortier est fier partenaire de notre tirage Super Loto. La Fondation de l'Hôpital Louis-H. Lafontaine est donc heureuse de pouvoir compter sur un appui aussi précieux! ◀

Jean Lepage

conseiller aux communications et aux relations avec la communauté



De gauche à droite : M. Jean-Guy Doray, trésorier de la Fondation de l'Hôpital Louis-H. Lafontaine, Carole Morin, directrice générale, et M. Denis Vallières, administrateur de la Fondation Norman Fortier et président de Fortier Auto Itée.

PARTICIPANTS DEMANDÉS

Participants demandés pour une étude sur les relations parents-enfants. Recherchons parents ayant enfant âgé entre 5 et 7 ans disponibles pour une rencontre au Centre de recherche Fernand-Seguin. Compensation de 30\$.

Renseignements :

Chantale Kirouac, 251-4015 poste 3595.

Manger santé... même pressé!

●●● Choix-choc

Que vous apportent au juste vos collations sur le pouce? Faites les associations ci-dessous. Vous n'en reviendrez pas!

1. Un muffin format commercial
2. Un biscuit géant aux pépites de chocolat
3. Un méga sac individuel (85 g) de croustilles
4. Une boisson énergisante
5. Une boisson gazeuse format 591 ml

a. Toutes les calories d'un gros morceau de gâteau au chocolat et de son glaçage.

b. Autant de calories et plus de matières grasses que deux hamburgers.

c. Souvent de la caféine en conserve avec beaucoup de sucre.

d. 16 cuillères à thé de sucre, oui, tant que ça!

e. Plus de matières grasses qu'une frite grand format.

Réponse: 1-b; 2-c; 3-e; 4-d; 5-a

●●● Frais et pratique

Vos repas sont-ils à moitié maison, à moitié du commerce? Le prêt-à-manger vendu à l'épicerie peut faire gagner du temps sans sacrifier la qualité nutritive. Il suffit de faire des choix avisés. Voici quelques suggestions rapides, nutritives et pratiques.

Commencez par un paquet de tortellinis frais au fromage

Couvrez de sauce tomate et servez avec une salade verte prélavée. Au dessert, savourez un yogourt saupoudré de graines de citrouille et de canneberges séchées.

Commencez par des brochettes de souvlaki surgelées

Réchauffez un reste de riz brun et servez-le avec des tranches de tomates, garnissez d'olives, de tranches d'oignons et de Féta.

Commencez par des légumes asiatiques surgelés

Faites sauter, puis ajoutez-y du tofu ou des crevettes cuites jusqu'à ce que le tout soit chaud. Accompagnez ce repas de pain de blé entier et d'un verre de lait.

Commencez par un poulet barbecue

Passes des patates douces au micro-ondes, accompagnez d'une salade de brocoli préhaché arrosée d'un filet de vinaigrette et ajoutez un petit pain de blé entier. Savourez un pouding à la vanille pour dessert.

Commencez par des filets de poisson marins

Faites frire rapidement, sans huile, dans une poêle antiadhésive. Servez sur une salade en sac à laquelle vous aurez ajouté des restes de légumes hachés et une touche de vinaigrette faite d'huile d'olive, de jus de citron et de câpres. Fromage, raisins et biscuits de grains entiers au dessert.

●●● Brillant!

Emportez des oranges, des fraises, des carottes et du brocoli pour compléter votre lunch express. Plus les fruits et légumes sont colorés, plus ils en ont à offrir en matière de prévention des maladies.

●●● À surveiller

Ces « raccourcis » ne devraient pas devenir une habitude. Allez-y doucement avec les mets pratiques à haute teneur en matières grasses et en sel comme ceux mentionnés ci-dessous.

Côtes levées • ailes de poulet • mets chinois frits • mets en croûte comme les quiches, les tourtes et les pâtés à la viande • plats en sauce • poulet frit • salades à base de mayonnaise ou très huileuses (de pâtes, de pommes de terre, de thon).

●●● Quelques astuces pour manger sainement, même sur le pouce.

Vous comprez beaucoup sur les aliments prêts à servir, les mets à emporter et la restauration rapide? Attention: plusieurs mets préparés commercialement présentent une haute teneur en sel et en matières grasses et contiennent peu de nutriments importants. Consultez nos astuces du Mois de la nutrition et découvrez comment mieux manger, partout où vous allez.

●●● Réveille-matin

Commençons par le début. Même si le temps vous presse, il est important de prendre le temps de déjeuner. Vous serez à même de mieux vous concentrer et serez plus efficace: vous aurez l'énergie nécessaire pour traverser la matinée sans éprouver de fringale et vous arriverez à mieux contrôler votre poids.

Votre déjeuner habituel consiste en un café et un beigne pour la route? Vous fonctionnez à vide... Les beignes contiennent beaucoup de matières grasses et le café noir n'offre pratiquement aucun nutriment. Faites-vous du bien: optez plutôt pour un bagel de blé entier tartiné de fromage et un café au lait. Ou partez de chez vous avec un petit muffin maison à l'avoine, des abricots séchés et du lait au chocolat.

●●● Solutions collations

Les collations constituent une bonne solution lorsque vous êtes pressé. Manger un petit goûter nutritif toutes les trois ou quatre heures reste le meilleur moyen de conserver son énergie et de maintenir sa ligne.

●●● La folie resto rapide

Vous courez d'une réunion à l'autre pour ensuite conduire les enfants à leur entraînement de soccer et réussir à manger un morceau dans tout ça? Vous pouvez manger vite, tout en mangeant sainement. C'est facile!

Hamburgers Commandez une seule boulette sur pain de blé entier (si possible), demandez plus de tomates, plus de laitue, plus d'oignons, plus de poivrons et oubliez la sauce et la mayo. Vous voulez absolument des frites? Optez pour le petit format. Étanchez votre soif avec un grand format de lait au chocolat.

Sandwiches, paninis, sous-marins et sandwichs roulés Optez toujours pour les « pains » de grains entiers, pour le maximum de légumes, pour une source de protéines comme de l'houmous, du rôti de bœuf maigre ou du poulet (au lieu de charcuteries à forte teneur en gras et en sel) et glissez-y une tranche de fromage. Accompagnez le tout d'un jus de légumes.

Poulet et poisson frits croustillants Le poulet et le poisson sont des choix santé... quand ils ne sont pas enrobés d'une pâte à frire qui leur ajoute une haute teneur en matières grasses. Dégustez-les grillés, rôtis ou au four. Une salade d'accompagnement, un beignot de lait et... bon appétit!

Pizzaaaaah! Optez pour une croûte mince de blé entier, de la sauce tomate en extra et un tas de légumes. Couronnez le tout de fromage pour les protéines et le calcium qu'il procure. Faites différent (et santé!) et choisissez du poulet ou des fruits de mer plutôt que du pepperoni.

●●● Sa-tis-fac-tion!

Évitez les collations riches en sucre. Elles ne vous rassasieront que pour très peu de temps. Misez plutôt sur une collation offrant un peu de protéines pour conserver votre énergie: pensez à un mélange de fruits séchés et de noix, à un yogourt ou à un œuf dur.

●●● Vrai ou faux

Surgelés, les fruits et les légumes sont aussi nutritifs que frais.

Réponse: Vrai. Absur, faites provision de ces compléments de repas rapides et nutritifs!

Stagiaires en ergothérapie

Le service d'ergothérapie a accueilli, le 27 février, six stagiaires de l'Université de Montréal pour leur stage de 2^e année. Soyez les bienvenues et bon stage!

Nos stagiaires à la journée d'accueil: Lauréanne Desbiens, Stéphanie Loiseau, Maggy Arsenault-Sabourin, Marie-Michelle Hamel, Éva Létourneau et Annie Legault.



L'intervention sans code de vie

Anarchie ou évolution?

Le mercredi 5 avril 2006
de 12 h à 13 h 15

SALLE 4 ET 5 DU PAVILLON LAHAISE DE
L'HÔPITAL LOUIS-H. LAFONTAINE

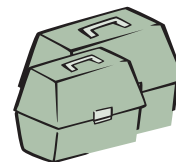
PRÉSENTÉ PAR :

Sylvie Champagne,
coordonnatrice La Relance
Daniel Chené,
éducateur/RUV Pierre-Gaulin
Janik Hudon,
sexologue

D^r Raymond Morissette,
chef médical de la réadaptation
Sylvain Ratel,
chef de service hébergement de groupe

RENSEIGNEMENTS :

Herman Alexandre, 251-4000,
poste 2858 ou Sylvain Ratel, poste 2686



Des boîtes à lunch seront vendues sur place à ceux qui le désirent, au coût de 5\$.

Pour vous en prévaloir, vous devez communiquer d'ici le 31 mars avec Lucie Venable au 251.4000, poste 2587, ou par courriel: lvenable.hlhl@ssss.gouv.qc.ca.

Ceux qui le désirent peuvent également apporter leur lunch.



— Bienvenue! —

Monsieur Gildas Gnidéhou

Officier de sécurité des actifs
informationnels

L'équipe du service des ressources informationnelles a le plaisir de vous annoncer la nomination de monsieur Gildas Gnidéhou au titre d'officier de sécurité des actifs informationnels.

Monsieur Gnidéhou détient un baccalauréat en génie électrique et informatique de l'Institut Universitaire Professionnalisé de Blois, en France, et un diplôme de l'École Nationale Supérieure d'Ingénieurs de Bourges en Sécurité Informatique (niveau maîtrise). Il détient également un Master recherche Réseaux de l'Université Pierre & Marie Curie à Paris. Monsieur Gnidéhou a réalisé plusieurs stages en France ainsi qu'à la Polytechnique de Montréal en sécurité informatique. Il aura comme mandat d'assurer l'implantation du cadre global de gestion des actifs informationnels, volet sécurité, dans notre organisation.

Nous lui souhaitons la bienvenue et lui offrons tout notre appui et notre collaboration dans la réalisation de son mandat. ◀

Johanne Monette

chef des ressources informationnelles

Arrivée d'une stagiaire au département clinique de pharmacie



Bienvenue!

L'équipe du département clinique de pharmacie est heureuse de souligner l'arrivée de madame Somalie-Hélène Chuor, stagiaire de 4^e année en pharmacie de l'Université de Montréal. Son stage s'échelonne du 7 mars au 21 avril 2006, et est supervisé par mesdames Carole Fradet et Maya Hassen-Khodja, pharmaciennes-cliniciennes.

Il nous fait donc plaisir de l'accueillir parmi nous et de lui souhaiter une expérience enrichissante durant son stage. ◀

Christiane Lessard

coordonnatrice professionnelle
des activités cliniques, département
clinique de pharmacie



maintenant
disponible

IMPÔT



La Capitale
services conseils

Camille Mailhot

Conseiller en sécurité financière
Représentant en épargne collective

par France
Lavallée, cga



(514) 251-4000,
poste 2845

Marché aux puces

Saviez-vous qu'il est possible de mettre une petite annonce, et ce GRATUITEMENT, dans l'intranet?
Pour renseignements:
Pauline Bonenfant au poste 2012

À LOUER 5 1/2 à deux pas d'ici, rue Lyall, pour juillet. Prix 625\$. Faut voir. Tél.: 257.7943

RECHERCHE VOYAGEUR de 24^e avenue à Pointe-aux-Trembles, coin Notre-Dame, du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 ou 8h à 16h. À partir du 3 avril. Francine au 514.645.9831

À VENDRE SUNFIRE 1998 100000 km, automatique, air clim., 2 portes, noir, antibloquage fourni, 4 pneus d'hiver + 4 toutes saisons: 3,800\$ négociable. Demander Jean ou Huguette au 514.382.7095

TAPIS ROULANT PUISSANT de marque Trimline, modèle T340. Payé 2200\$, demande 1200\$. Trois mois d'utilisation. Tél.: 514.830.9366

CHALET SUISSE À LOUER près de Sainte-Agathe, bord du lac, chaleureux, 3 chambres, foyer, pédalo, mai à septembre, tout compris: 4600\$. Tél.: 514.352.5573

À VENDRE OU LOUER condo neuf, 4 1/2, prêt pour le 1^{er} mai 2006 avec climatisation, préfilage d'alarme et garage int. inc., près du métro Radisson et Place Versailles. Prix: 170000\$ (location 825\$/mois). Tél. Angela au 514.351.0616

À VENDRE ameublement ch. à coucher blanc: 1 bureau à 6 tiroirs avec miroir, 1 bureau pour homme, 2 tables chevet: 250\$. Une bibliothèque vitrée, 1 console, 1 table de centre: 350\$. Une télé 28 po. couleurs RCA: 100\$. Tél.: 514.354.3697

BEAU GRAND 5 1/2 haut de duplex, 3132, rue Taillon, 560\$/mois, pour le 1^{er} avril 2006. Trois ch. à coucher, salon, salle à dîner cuisine spacieuse. Pour renseignements: 514.351.4645

À VENDRE appareil d'exercices complet York 2001. Idéal pour entraînement à la maison. Prix: 180\$. Tél.: 514.680.4911

CHEVROLET LUMINA MPV 1996, 7 places, en bonne condition, très propre, carrosserie en PVC, 140,000 km, a toujours été entretenu par le concessionnaire. Prix: 3500\$. Yves au 514.722.5798

GRAND 3 1/2 dans duplex, semi sous-sol, chauffé. 355.0753

Journal information

Hôpital Louis-H. Lafontaine

COURRIEL

journalhlhl@videotron.ca

Coordination: Jean Lepage
514.251.4000, poste 3188

Correcteur-réviseur: François Desjardins

Direction artistique: Marcel Bélisle
514.251.4000, poste 2275

Impression: Alain Archambault

Dépôt légal: Bibliothèque nationale
du Québec - ISSN 1701-3518

Le Journal information est publié à
1500 copies.

Les opinions exprimées dans ce journal
n'engagent que les auteurs.

© Hôpital Louis-H. Lafontaine



Comité employés
de bureau

Semaine des employés de bureau

Le 25 avril 2006
Salle Filteau, de 11h à 13h30



Activité surprise

Programme complet
et formulaire d'inscription
dans intranet.

Veuillez prendre note que
votre formulaire d'inscription tient
lieu de billet de tirage pour
les prix de présence.

Limite d'inscription: 7 avril 2006.

Faire parvenir votre coupon-
réponse au kiosque Loto-Québec à
Guylaine Marcotte ou par courriel
à gmarcotte.hlhl@ssss.gouv.qc.ca

URGENCE PHYSIQUE GRAVE



POSTE 2221

Les date et heure
de tombée
pour le no 7
du 30 mars
prochain...



Cours d'obéissance canine

Pour renseignements ou
inscriptions communiquez
avec Richard Lauzière
au 2697.

À réserver dans votre agenda



Vendredi 9 juin 2006



Condoléances

Nous désirons offrir un message
de condoléances et de espoir à
Monsieur Michel Lahaie ainsi qu'aux
membres de sa famille suite au décès
de son père, survenu le 6 mars 2006.
— L'équipe du service des urgences

Nous offrons nos plus sincères
condoléances à Madame Sylvie
Chagnon, ainsi qu'à ses proches, suite
au décès de son frère survenu le
2 mars dernier. Nous compatissons
avec elle pour la perte de cet être cher.
— Le personnel de la direction des
ressources humaines

Surprise, tristesse, consternation, trois
mots qui décrivent bien notre état
d'âme suite au décès de notre collègue
de travail Idler Chedeleur Pélissier
survenu le 2 février dernier. En cette
pénible circonstance, nous présentons
nos plus sincères condoléances à ses
enfants: Emmanuelle, Sherley
(employées de l'hôpital), Jordan et à
tous les autres parents et alliées
affligés par ce deuil.
— 3^e Riel, équipe de soins



Nous vous invitons au

Vernissage le 21 mars

de 11h30 à 13h à la bibliothèque du personnel.

Cette année, 62 œuvres seront exposées. L'exposition des œuvres se poursuivra jusqu'au 11 avril prochain. Vous pourrez donc admirer les œuvres des employés, médecins, dentistes et chercheurs de l'Hôpital Louis-H. Lafontaine durant les heures d'ouverture de la bibliothèque.

Parmi les œuvres, il y aura bien sûr de la peinture, de la photographie, de l'aquarelle et des poèmes, mais aussi du tissage, des arrangements floraux, des vitraux, de la sculpture incluant un kayak! Venez voir l'exposition en grand nombre et découvrez les talents cachés des gens que vous côtoyez.

Le tirage des prix de participation s'effectuera le 11 avril à midi
à la bibliothèque du personnel.

Renseignements:
bibliothèque du personnel, poste 2965.

Le comité organisateur

Barbara Blais, Pauline Bonenfant, Linda Constantin, Lucie Cousineau, Maryse Jean, Jacqueline Rochefort, Félicia Russo, Carole Simard, Sylvie Vézina