



ÉCOLE DE RÉFÉRENCE
CONSEILLER DE CONFIANCE

LOGISTIQUE : ORGANISATION **2024**

WWW.CNEH.FR

SOMMAIRE

| | | | | | |
|--------|---|---|--------|--|---|
| p. 1 |  | INTRODUCTION | p. 401 |  | FONCTION ACHATS ET COMMANDE PUBLIQUE |
| p. 6 |  | MANAGEMENT ET LEADERSHIP | p. 427 |  | LOGISTIQUE : ORGANISATION ET MANAGEMENT |
| p. 37 |  | STRATÉGIE ET GOUVERNANCE | p. 453 |  | QUALISANTÉ - ÉVALUATION QUALITÉ ET GESTION DES RISQUES |
| p. 86 |  | RESSOURCES HUMAINES MÉDICALES ET NON MÉDICALES | p. 543 |  | PHARMACIE, STÉRILISATION ET HYGIÈNE |
| p. 210 |  | CENTRE DE DROIT JURISANTÉ | p. 617 |  | PATIENTS EXPERTISE CLINIQUE |
| p. 263 |  | FINANCES, CONTRÔLE DE GESTION FACTURATION | p. 668 |  | MÉDICO-SOCIAL |
| p. 343 |  | INFORMATION MÉDICALE, PMSI | p. 723 |  | PRÉPARATION AUX CONCOURS ET ADAPTATION À L'EMPLOI |
| p. 393 |  | SYSTÈMES D'INFORMATION | p. 782 |  | INFORMATIONS |

« LE CNEH, ÉQUILIBRE PERMANENT
ENTRE THÉORIE ET PRATIQUE »

En 2024, le CNEH célèbre ses 50 ans d'engagement dans le secteur hospitalier. Merci de votre confiance !

Découvrez notre offre complète de formations garantissant l'acquisition rapide des compétences indispensables pour relever les défis de vos métiers en 2024.

Participez à nos événements exclusifs axés sur l'expérience patient, les Soins Médicaux et de Réadaptation, la Gestion du Temps de Travail, la facturation, les finances hospitalières, les ressources humaines, l'utilisation de la data et même nos missions d'étude à l'étranger.

Ensemble, construisons un avenir hospitalier dynamique et innovant !

Joseph Tedesco
Directeur général du CNEH



Pour ne manquer aucune actualité et opportunité de formation, rejoignez notre communauté sur
notre site internet www.cneh.fr et nos réseaux sociaux :

SITE WEB



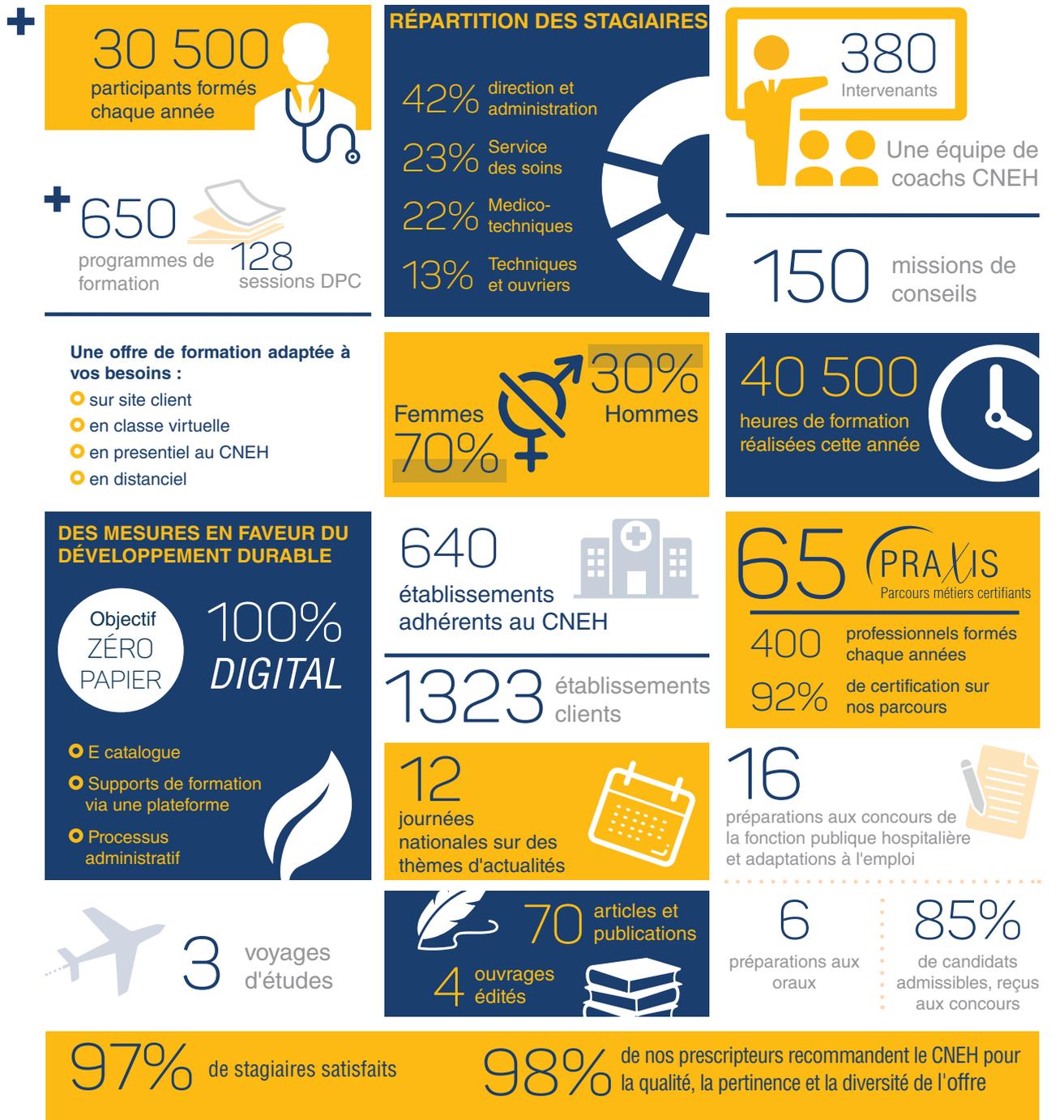
LINKEDIN



TWITTER/X



LE CNEH : ÉCOLE DE RÉFÉRENCE, CONSEILLER DE CONFIANCE



DÉMARCHES QUALITÉS DU CNEH



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Organisme de formation : 11 92 1585 192
Qualiopi : N°2021/92714.1



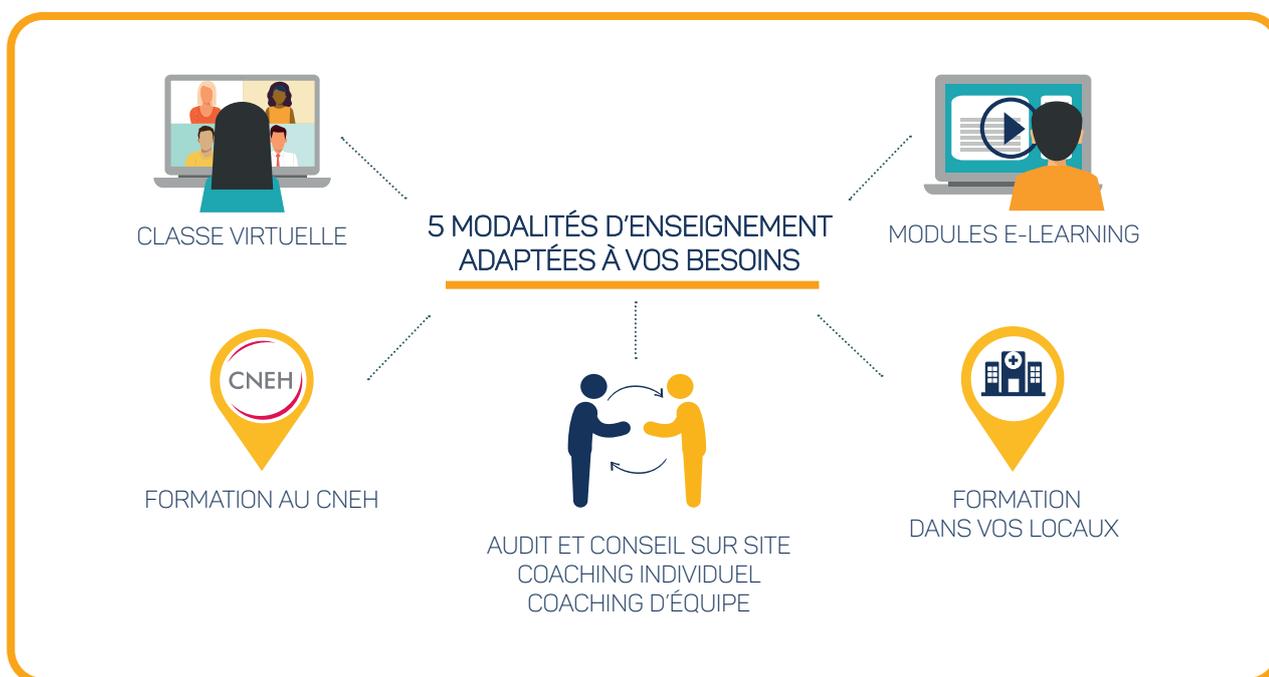
Les Acteurs de la Compétence, 1^{re} fédération des entreprises de formation, rassemble tous les acteurs de référence du capital humain.



Numéro organisme : 1044

NOTRE OFFRE

- 650 formations dont 128 **formations DPC**
- 65 parcours métiers certifiants **Praxis pour appréhender en toute sérénité un métier**
- Une offre de préparation aux concours et **d'adaptation à l'emploi**
- Des **parcours de formations à la carte** portant sur des thématiques incontournables
- Des **journées Focus** sur des sujets stratégiques : qualité, RH, parcours patients...
- Des **journées nationales thématiques** pour appréhender les défis de l'hôpital de demain
- Un **institut du leadership médical** – l'offre de formation des médecins
- Des formations « **Temps d'avance** » dédiées aux dernières actualités réglementaires
- Des rencontres du **Club 10-13 et Café RH : point d'information des actualités réglementaires décryptées par nos équipes**
- Une offre de **coaching**
- Des **missions d'études** à l'étranger



NOS PARTENAIRES

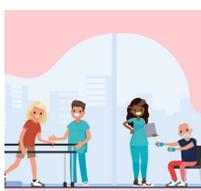


LES ÉVÈNEMENTS 2024 DU CNEH



CLUB 10-13 JURISANTÉ

- Le 30 janvier 2024, en classe virtuelle
- Le 2 juillet 2024, en classe virtuelle



JOURNÉE FOCUS

LES SOINS MÉDICAUX ET DE RÉADAPTATION (SMR)

- Le 12 mars 2024, à Paris



2^{ÈME} JOURNÉE NATIONALE DU SECTEUR MÉDICO-SOCIAL

– INCLUSION, AUTONOMIE, RÉPONSE TERRITORIALE INTÉGRÉE : OÙ EN SOMMES-NOUS ?

- Le 4 avril 2024, à Paris



JOURNÉE FOCUS :

PARTENARIAT ET EXPÉRIENCE PATIENT

- Le 16 mai 2024, à Paris



2^{ÈME} JOURNÉE NATIONALE

DES RÉFÉRENTS GESTION DU TEMPS DE TRAVAIL

- Le 6 juin 2024, à Paris



JOURNÉE FOCUS :

LE NOUVEAU DISPOSITIF D'ÉVALUATION HAS DES ESSMS

- Le 11 juin 2024 en classe virtuelle
- Le 8 octobre 2024 en classe virtuelle

CONTACT

Élodie Bouquin

Assistante formation
et événementiel

01 41 17 15 19

elodie.bouquin@cneh.fr

Caroline Marichez

Responsable Communication
Marketing

01 41 17 15 67

caroline.marichez@cneh.fr



LES ESTIVALES DES RESSOURCES HUMAINES

10^{ÈME} ÉDITION ANNIVERSAIRE

🟡 Les 25, 26 et 27 juin 2024, à Paris



JOURNÉE FOCUS :

CERTIFICATION HAS QUALITÉ DES SOINS V2024

🟡 Le 5 juillet 2024 en classe virtuelle



7^{ÈME} JOURNÉE NATIONALE

ACCUEIL – FACTURATION – RECOUVREMENT

🟡 Le 17 septembre 2024, à Paris



6^{ÈME} JOURNÉE NATIONALE

DES FINANCES HOSPITALIÈRES ET DU CONTRÔLE DE GESTION

🟡 Le 18 septembre 2024, à Paris



4^{ÈME} JOURNÉE NATIONALE

DÉDIÉE AUX RH MÉDICALES

🟡 Le 17 octobre 2024, à Paris

LOGISTIQUE : ORGANISATION ET MANAGEMENT

••• L'ÉQUIPE



**Jean-Marc
Bonnassot**

Ingénieur agronome (ENSA Rennes, INA Paris-Grignon)

Expertises : laboratoires, bloc opératoire, imagerie, analyse des circuits patients et des processus de soins, restauration, audits logistiques.

Tél. 06 32 25 00 28

Email : jean-marc.bonnassot@cneh.fr.

••• CONTACTS

FORMATIONS SUR SITE

Romy Tondje

☎ 01 41 17 15 05

✉ romy.tondje@cneh.fr



FORMATIONS AU CNEH

Sabrina Hupin

☎ 01 41 17 15 40

✉ sabrina.hupin@cneh.fr

Toutes nos formations sont déclinables sur site client pour un groupe de participants et sur mesure – contact@cneh.fr



SOMMAIRE

Logistique et gestion des stocks

- ▶ Responsable logistique à l'hôpital Réf. S1058..... 430
- ▶ Management de la restauration collective hospitalière Réf. S1662..... 432
- ▶ L'organisation des magasins - Réf. S120..... 434
- ▶ La gestion des stocks - Réf. S119..... 435
- ▶ Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks - Réf. S663..... 436
- ▶ La logistique de distribution et de gestion des stocks dans un service de soins - Réf. S121..... 437
- ▶ Intégration du développement durable dans le pilotage de la chaîne logistique hospitalière - Réf. S1623..... 438
- ▶ Comment transformer votre logistique en une chaîne d'approvisionnement agile, proactive et responsable ? Réf : S1931..... 439

Transports

- ▶ Centralisation et mutualisation des transports logistiques - Réf. S1276..... 440
- ▶ Optimiser les transports de patients - Réf. S1298..... 441

Blanchisserie

- ▶ Méthode RABC en blanchisserie - Réf. S1055..... 442
- ▶ Management d'une blanchisserie hospitalière - Réf. S1675..... 443
- ▶ Mettre en place la méthode RABC en ESSMS - Réf. S4023 **Nouveau**..... 444
- ▶ Améliorer le goût et la valeur nutritionnelle des plats en restauration collective **Nouveau** - Réf : S2504..... 445

Restauration

- ▶ Hygiène et HACCP en restauration collective - Réf. E138..... 446
- ▶ Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) - Réf. E639..... 447
- ▶ Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective - Réf. S2066..... 448
- ▶ La loi EGALIM en restauration collective à l'hôpital - Réf. S1634..... 449
- ▶ La loi EGALIM en restauration collective en ESSMS - Réf. S4007 **Nouveau**..... 450

Achats et commande publique

- ▶ Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z - Réf. S749..... 451
- ▶ Organiser le déménagement d'une structure médico-sociale - Réf. S4005 **Nouveau**..... 452



RESPONSABLE MAGASIN RESPONSABLE LOGISTIQUE À L'HÔPITAL



pour maîtriser les missions du responsable magasin ou responsable logistique

MODULE 1 (1 jour)

Les fondamentaux de la gestion de projet en logistique

- Connaître les éléments essentiels de méthode de gestion de projet
- Comprendre les impacts d'une bonne gestion de projet sur la logistique hospitalière

ATELIER 1

Contexte et enjeux

- Les enjeux majeurs de la logistique hospitalière
- Les perspectives d'évolution : GHT, innovations

ATELIER 2

Les fondamentaux de la gestion de projet

- La démarche de gestion de projet
- Les principaux acteurs
- Les outils incontournables
- Dépasser les difficultés



- Un kit outil de gestion de projet
- Mise en œuvre des outils de gestion de projet sur le projet du candidat

MODULE 2 (5 jours)

Magasin central et unité de soin : organisation, gestion des stocks et relation client-fournisseur

- Connaître les différents modes d'organisation envisageables
- Appréhender les technologies possibles en matière d'équipements, de système d'information et d'implantations
- Comprendre les enjeux d'une bonne gestion des stocks

ATELIER 3

La gestion des stocks

- Les grands principes de gestion des stocks
- L'optimisation du référencement
- Les composantes d'un stock
- Le stock de sécurité
- La quantité de réapprovisionnement
- La classification ABC
- La prévision des besoins
- La gestion physique du stock



- Cas concrets de dimensionnement des stocks

ATELIER 4

Les approvisionnements internes et externes

- Concepts et enjeux
- Problématiques récurrentes et leurs impacts
- Les méthodes de gestion des approvisionnements : gestion simple, réapprovisionnement périodique, réapprovisionnement sur seuil
- Axes d'amélioration



- Apport de solutions pratiques
- Réflexion sur les cas rencontrés par les stagiaires

ATELIER 5

La gestion du magasin

- Les produits
- Les processus : réception, rangement, préparation et distribution
- Les missions de l'encadrant logistique
- Les solutions envisageables pour l'organisation du magasin
- Les règles de sécurité dans les magasins
- Les architectures fonctionnelles possibles pour la composante logistique du système d'information
- Les solutions de transport
- RSE



- Exemples de solutions techniques »

ATELIER 6

La relation client/fournisseur et la contractualisation avec les services clients

- La détermination des dotations des unités de soins
- La technique de complémentation
- La technique plein / vide
- L'identification automatique
- Le suivi des consommations des unités de soin
- Le contrat type de service



- Présentation de contrat
- Simulation d'une enquête de satisfaction ou d'analyse de dysfonctionnements



Candidature

Validation

Apprentissage

Jury



Certification FFP

MODULE 3 (3 jours)

Le management du service logistique

- Définir les outils du management au sein d'une équipe logistique
- Maîtriser les objectifs de la démarche qualité et l'appliquer à la logistique d'approvisionnement
- Connaître les impacts comptables de la gestion d'un magasin

ATELIER 7

L'impact comptable de la gestion d'un magasin

- Le bilan comptable
- Les opérations comptables relatives aux stocks
- La tenue de la comptabilité des stocks
- L'évaluation des stocks lors de l'entrée dans le patrimoine
 - la règle générale d'évaluation
 - les modalités d'évaluation
 - les éléments identifiables
 - les éléments interchangeableables
- L'évaluation des stocks postérieure à la date d'entrée
 - à l'inventaire
 - à l'arrêté des comptes



Méthodes pédagogiques

- Quiz de connaissances
- Présentation d'exemples de bonnes ou mauvaises pratiques

ATELIER 8

La communication et le management des équipes

- Être un manager
- Bien se connaître pour mieux agir
- Développer la motivation et la collaboration
- La conduite de réunion
- Le processus de managérialité
- La gestion des situations difficiles



Méthodes pédagogiques

- Analyse de pratiques

ATELIER 9

La démarche qualité appliquée au magasinage

- Les principes de la démarche qualité et le projet de service
- La mise en place d'un projet de service
- La formalisation des pratiques
- La mise en œuvre des bonnes pratiques et la conduite du changement
- L'analyse des dysfonctionnements et la mise en place d'actions correctives
- L'importance de la traçabilité des actions et les apports des NTIC
- Les indicateurs, tableaux de bord, reporting et la mesure de l'efficacité
- Les exigences de la certification



Méthodes pédagogiques

- Retours d'expérience
- Mises en pratique
- Exemples de procédures

CERTIFICATION DU PARCOURS

(1 jour)

- La validation du parcours de formation, des acquis et de la maîtrise de la fonction, se formalise par une évaluation sous forme d'une présentation orale devant un jury
- Clôture du cycle

Réf. S1058



Soit 70 heures
Session

23 au 27 sept. 2024
21 au 25 oct. 2024

Tarif adhérents* 3 400 €
Tarif non-adhérents* 3 740 €

*Tarifs nets de taxe, déjeuners inclus

PRÉREQUIS

Ne nécessite pas de prérequis

PUBLIC/ACCESSIBILITÉ

Ce cycle s'adresse aux magasiniers en chef, aux responsables des magasins, aux responsables des services logistiques et aux personnels des services économiques.

Formation accessible aux publics en situation de handicap

Référente Handicap CNEH :
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

INTERVENANTS

Cécile Parent,
Experte en logistique hospitalière

Valentin Simon,
Directeur des Achats et des Services Logistiques, Hôpitaux Confluence Val de Marne Essonne

Sylvain Cabut,
Consultant en contrôle de gestion et Gestion Economique et financière dans les EPS



Jean Marc Bonnassot,
Ingénieur agronome au CNEH,
coordinateur du Praxis
jean-marc.bonnassot@cneh.fr
06 32 25 00 28



MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE



pour piloter et faire évoluer une unité de production culinaire en conciliant les différentes contraintes

MODULE 1 (5 jours)

Définir son offre alimentaire rationalisée en regard des besoins, et optimiser l'organisation de sa production

ATELIER 1

De la recommandation à l'obligation de la prise en charge alimentaire

- Réussir à adapter son offre alimentaire aux nouvelles contraintes sociétales, médicales, techniques et organisationnelles
- Le virage ambulatoire
- La loi EGALIM

ATELIER 2

Caractériser l'activité de son établissement pour mieux définir l'offre alimentaire

- Disposer d'une cartographie de son/ses établissements : activité hospitalière - nombre de lits
- Connaître les DMS moyennes par service et par types de structures

ATELIER 3

Comprendre la diététique pour adapter l'offre alimentaire

- La collaboration services diététique/restauration
- Définir les profils alimentaires en lien avec la DMS observée

ATELIER 4

Rationaliser ses volumes à produire et organiser sa production

- Définir les modes de conditionnement et de stockage en rapport avec les types de DMS pour limiter les pertes de distribution
- Optimiser ses process de cuisson et limiter les pertes en cuisson
- Préserver la qualité gustative des produits en organisant la production à partir de leurs T°C optimales de cuisson et de remise en température
- Les outils d'aide à la planification, l'optimisation et l'organisation de la production (fiche recette, planning de production, planning d'occupation des cellules, etc.)

ATELIER 5

Maîtriser la sécurité alimentaire de son processus de restauration

- La réglementation : PMS, CCP, contrôles et enregistrements
- Les analyses : recherche microbiologique, étude de vieillissement

MODULE 2 (4,5 jours)

Management des ressources humaines et de l'activité en restauration collective

ATELIER 6

Management RH

- Les outils pour faciliter l'intégration des nouvelles recrues
- Définition des organisations synoptiques des postes de travail et rationalisation
- La polyvalence des agents sur les postes
- L'organisation des responsabilités hiérarchiques / fonctionnelles dans une UPC
- Les missions des encadrants hiérarchiques
- La sectorisation et les responsables de secteurs
- Les référents fonctionnels/techniques
- Psychologie et management d'une équipe de restauration
- La gestion des emplois et des compétences
- Adapter son management et développer des outils pour fédérer ses équipes

ATELIER 7

Mettre en place indicateurs simples de suivi de la restauration

- Mettre en place des indicateurs simples de suivi (qualitatif, quantitatif, de maintenance, économique)
- Piloter l'activité avec ces indicateurs

ATELIER 8

Développer la relation client/fournisseur avec les services de soins

- Intérêts et objectifs d'une relation de confiance
- Les organisations à mettre en place pour instaurer cette confiance
- Les obligations réciproques et la contractualisation

ATELIER 9

La gestion de projets de restauration

- Fixer ses objectifs en lien avec le projet d'établissement
- Définir le contenu de l'étude et son périmètre
- Définir le niveau de précision de l'étude
- Lancement du projet
- Organisation de la mise en oeuvre
- Evaluation du projet



Candidature

Validation

Apprentissage

Jury



Certification FFP

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques
- Etudes de cas : calcul des volumes de repas d'après les séjours, adaptation des menus selon les DMS etc.
- Jeux de rôle : gérer une réclamation d'un service client
- Mises en situation : gérer un conflit entre 2 agents, organiser un projet de réorganisation des postes de travail etc.
- Tests de positionnement : quel type de manager êtes-vous ?

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Tour de table - recueil des attentes des participants et confrontation au programme de la formation - Via le livret participant et interaction dans la salle (autoévaluation, plan de progression personnel, bilan des acquis en l'issue de la journée - Evaluation à chaud : 3 mots clés - Réveil matin : les acquis de la veille - Tour de table - questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Des fiches techniques, de synthèses, modèles de documents, guide de bonnes pratiques : modèles d'éclatés de postes agents, modèle de charte de l'encadrement etc.
- Des outils opérationnels et concrets : exemples de plannings de production, de planning du refroidissement en cellule, fiches de postes d'encadrants....
- Un exemple de livret du nouvel agent en restauration
- Une large place laissée aux échanges

CERTIFICAT PROFESSIONNEL

(0,5 jour)

- La validation du parcours de formation, des acquis et de la maîtrise de la fonction se formalise par une évaluation sous forme d'un devoir sur table (QCM, cas pratique...)
- Le devoir est ensuite corrigé de manière argumentée par un jury d'experts
- Clôture du cycle

Réf. S1662



Soit 70 heures

Session 23, 24 janv. 2024
6, 7 fév. 2024
19, 20 mars 2024
14, 15 mai 2024
17 et 18 sept. 2024

Tarif adhérents* 3 900 €
Tarif non-adhérents* 4 250 €

*Tarifs nets de taxe, déjeuners inclus

PRÉREQUIS

Responsable ou Ingénieur occupant ou destiné à occuper un poste d'encadrement d'une Unité de Production Culinaire

PUBLIC/ACCESSIBILITÉ

- Responsables d'Unité de Production Culinaire
 - Chefs de production en Unité de Production Culinaire
 - Ingénieurs Restauration
- Formation accessible aux publics en situation de handicap
Référente Handicap CNEH :
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

INTERVENANTS

Alain Briquet,
Ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, CHU de Bordeaux

Stéphane Lebigre,
Ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, HCL à Lyon



Jean Marc Bonnassot,
Ingénieur agronome au CNEH,
coordinateur du Praxis
jean-marc.bonnassot@cneh.fr
06 32 25 00 28



L'organisation des magasins

Réf : S120



OBJECTIFS

- ▶ Optimiser le fonctionnement et la gestion d'un magasin
- ▶ Assurer un suivi rigoureux des stocks
- ▶ Maîtriser la gestion physique des stocks

Durée 21h

Paris 8, 9, 10 oct. 2024

Tarif adhérents 1 530 €

Tarif non-adhérents 1 670 €

PROGRAMME

- ▶ La logistique hospitalière d'approvisionnement :
 - définition, évolution et enjeux
 - sérialisation etc.
 - la traçabilité et les systèmes d'information
- ▶ L'organisation du magasin
 - la place des magasins dans l'organisation logistique
 - les moyens humains et matériels
 - la relation client/fournisseur
- ▶ Le tableau de bord et les indicateurs
- ▶ L'analyse et le règlement des litiges
- ▶ Les inventaires
 - les différents types d'inventaires
 - la préparation et l'exécution
 - la méthode de résolution des écarts
- ▶ L'organisation physique du magasin
 - la détermination de l'implantation des stocks
 - l'analyse ABC
 - Le matériel de stockage et de transport
- ▶ La sécurité dans les magasins
 - les principaux risques
 - les règles de sécurité et la prévention
 - l'hygiène
- ▶ Le processus de distribution
 - les différentes étapes : réception, contrôle qualité,
- ▶ L'élaboration d'un plan d'actions

Public concerné

- Chefs de magasins
- Agents magasiniers

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

5/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience - Préparation d'un plan d'actions professionnel personnalisé

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table - Remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - Recueil des questions complémentaires des participants

INTERVENANT(S)

Cécile Parent, experte en logistique hospitalière

La gestion des stocks

Réf : S119



OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser les méthodes de gestion des stocks
- ▶ Améliorer le taux de service utilisateurs
- ▶ Optimiser le niveau des stocks

Durée 21h

Paris 17, 18, 19 sept. 2024

Tarif adhérents 1 530 €

Tarif non-adhérents 1 670 €

PROGRAMME

- ▶ La gestion des stocks au sein des fonctions d'approvisionnement
 - les processus
 - les enjeux
 - les acteurs impliqués dans la gestion des stocks
- ▶ Les notions de base de la gestion des stocks
 - l'optimisation du référencement
 - les composantes d'un stock
 - le stock de sécurité
 - la quantité de réapprovisionnement
 - la classification ABC
- ▶ La prévision des besoins
 - les paramètres de calcul (dotations)
 - l'analyse des historiques
- ▶ Les méthodes de gestion des approvisionnements
 - la méthode de gestion simple
 - la méthode de réapprovisionnement périodique
 - la méthode de réapprovisionnement sur seuil
 - la méthode plein/vide et la complémentarité
 - la gestion physique du stock
- ▶ L'élaboration d'un plan d'actions

Public concerné

- Directeurs des services économiques
- Chefs de magasins
- Gestionnaires de PUI
- Agents logistiques

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

5/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table - Remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - Recueil des questions complémentaires des participants

INTERVENANT(S)

Cécile Parent, experte en logistique hospitalière



Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks

Connaître les dispositions financières et comptables régissant le fonctionnement des stocks

Réf : S663



OBJECTIFS

- ▶ Comprendre la logique comptable
- ▶ Connaître les impacts de ses actions sur la comptabilité de l'établissement
- ▶ Se situer dans la chaîne comptable

Durée 14h

Paris 2, 3 oct. 2024

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

PROGRAMME

- ▶ Les règles de la comptabilité hospitalière
 - introduction à la comptabilité générale
 - introduction à la comptabilité analytique
 - initiation aux opérations comptables
- ▶ Les opérations comptables relatives aux stocks
 - une définition des stocks
 - l'évaluation des stocks
 - le suivi comptable des stocks
 - la dépréciation des stocks et encours
- ▶ L'impact des opérations quotidiennes d'achats sur
 - l'exécution budgétaire à l'hôpital
 - La volonté du législateur, les textes de référence
 - L'EPRD : dimension financière, architecture, règles de gestion, élaboration et approbation
 - Le compte financier, un document unique qui se substitue au compte de gestion et au compte administratif
 - Le compte financier édité par le comptable et complété par l'ordonnateur

Public concerné

- Magasiniers
- Responsables de magasins
- Agents des services économiques
- Préparateurs en pharmacie
- Personnels en charge de la gestion ou du suivi des stocks

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

4,6/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Nombreux exercices - Etudes de cas sur l'évaluation des stocks au CMP et au PEP (FIFO)

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes des participants - Bilan des acquis et évaluation à l'issue de la journée
- Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Philippe Solivéri, responsable de l'offre Finances et Contrôle de Gestion au CNEH

La logistique de distribution et de gestion des stocks dans un service de soins

Réf : S121


 2 jours

OBJECTIFS

- ▶ Comprendre les enjeux de la logistique dans les services de soins
- ▶ Acquérir les méthodes de gestion des stocks dans les unités de soins
- ▶ Développer et optimiser les techniques de distribution
- ▶ Assurer un suivi rigoureux de l'activité de l'unité de soins

Durée 14h

Paris 26, 27 nov. 2024

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

PROGRAMME

- ▶ Les principales notions
 - la définition de la logistique de distribution
 - les enjeux majeurs
 - le rôle des différents acteurs
- ▶ La détermination des dotations des unités de soins
 - la méthode
 - exposé d'un cas concret
 - exercice d'application
- ▶ La technique de complémentation
 - la formalisation de l'expression du besoin utilisateur
 - la transmission des demandes d'approvisionnement
 - l'exploitation par les services économiques ou par la PUI
 - l'organisation des livraisons
- ▶ La technique plein/vide
 - la définition et les objectifs
 - l'étude du fonctionnement et la procédure
 - le dimensionnement
- ▶ L'identification automatique
 - la définition et les apports
 - les codes à barres
- ▶ Le suivi des consommations des unités de soins
 - les domaines de responsabilité
 - la valorisation des distributions
 - le tableau de bord et les indicateurs
- ▶ Le contrat type de service
 - les éléments constitutifs
- ▶ L'élaboration d'un plan d'actions

Public concerné

- Gestionnaires de stocks des services économiques
- Chefs de magasins
- Magasiniers
- Préparateurs en pharmacie
- Agents logistiques

Accessibilité

Référénte Handicap CNEH

sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

4,3/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etudes de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience - Préparation d'un plan d'actions professionnel personnalisé

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation : remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - Recueil des questions complémentaires des participants et réponses

INTERVENANT(S)

Cécile Parent, experte en logistique hospitalière



Intégration du développement durable dans le pilotage de la chaîne logistique hospitalière

En lien avec la démarche de RSE de l'établissement

Réf : S1623



OBJECTIFS

- Identifier les leviers de développement durable au sein de la chaîne logistique hospitalière
- Concevoir une stratégie de logistique durable
- Piloter la mise en œuvre d'une initiative de développement durable

PROGRAMME

- Le développement durable en logistique hospitalière
 - un levier de la performance hospitalière
 - les concepts de développement durable, RSE et RSO : définitions, normes, cadre réglementaire et référentiels
 - les enjeux du développement durable pour la logistique hospitalière
 - les impacts organisationnels et structurels
 - l'intégration du développement durable dans la cartographie des flux logistiques
 - les flux produits (entrants, sortants et circulants)
 - les transports internes et externes des biens et des personnes
 - notions d'économie circulaire et d'éco-conception
 - panorama d'initiatives de développement durable en logistique
- La mise en œuvre et le pilotage d'un projet de développement durable au sein d'une chaîne logistique
 - élaborer et développer la démarche en cohérence avec tous les services logistiques et la stratégie de l'établissement (comité DD, enjeux stratégiques, analyse de matérialité)
 - cartographier les parties prenantes de la chaîne logistique et dialoguer avec elles (niveau d'influence, besoins, attentes, opportunités)
 - élaborer le plan d'actions (fiches actions, référents projet, planning, freins et leviers, moyens financiers, techniques et humains)
- suivre la performance des actions par la mise en place d'indicateurs
- sensibiliser et mobiliser à travers des campagnes de communication
- assurer une veille technologique, réglementaire et normative continue
- Les initiatives de développement durable en logistique hospitalière à travers quelques retours d'expérience
 - intervention d'un grand témoin, acteur du développement durable dans un Centre Hospitalier
 - retours d'expérience sur la mise en œuvre d'une initiative de développement durable en logistique
 - la méthode utilisée
 - les moyens déployés
 - les résultats obtenus
 - les achats éco-responsables
 - la restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - la consommation responsable
 - les transports et développement d'une flotte de véhicules et d'engins de manutention bas carbone
 - le traitement des déchets, développement de l'économie circulaire et des filières de recyclage
 - développement durable et service courrier
 - la logistique des espaces verts
 - les ressources humaines des métiers de la logistique

Durée 14h

Paris 19, 20 nov. 2024

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

- Directeurs des services techniques
- Directeurs de la logistique
- Ingénieurs logistique
- Techniciens hospitaliers
- Techniciens supérieurs hospitaliers

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Atelier : suivre une démarche pour mettre en œuvre un projet de développement durable en logistique et élaborer un plan d'actions (projet personnalisé) - Retours d'expérience

PRÉREQUIS

- Exercer un métier de la logistique hospitalière

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table et inventaire des connaissances et acquis a priori des participants : test de positionnement envoyé en amont de la formation - En cours de formation : réveil matin (les acquis de la veille) - Tour de table pour l'évaluation des acquis, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Cécile Parent, experte RSE et logistique dans le secteur de la santé, log2D

Comment transformer votre logistique en une chaîne d'approvisionnement agile, proactive et responsable ?

Passer de la logistique à la Supply Chain. Une formation certifiante proposée par France Supply Chain et le CNEH

Réf : S1931



OBJECTIFS

- ▶ Obtenir l'Attestation de Capacité France Supply Chain à l'Evaluation de la Performance Supply Chain (mention Senior), attestant de la compétence à mener un audit Supply Chain en entreprise
- ▶ Analyser les processus clés de la Supply Chain
- ▶ Faire un constat objectif de la maturité de la Supply Chain de l'entreprise dans un contexte actuel et futur
- ▶ Mesurer la performance de l'organisation avec une notation précise et selon un standard défini par le Référentiel de France Supply Chain by Aslog
- ▶ Construire un plan de progrès pour tendre vers le niveau d'excellence recherché

Durée 42 h

Paris 6, 7, 8 nov. 2024
et 4, 5, 6 déc. 2024

Tarif adhérents 3 000 €
Tarif non-adhérents 3 300 €

Public concerné

- Ingénieurs logistiques
- Directeurs logistiques hospitaliers

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

PROGRAMME

- ▶ Module théorique
 - définition : la Supply Chain, le diagnostic, l'audit, l'amélioration continue
 - le contexte : quelle maturité Supply Chain pour une entreprise
 - les objectifs et les enjeux de l'audit Supply Chain (mesurer les performances, identifier les dysfonctionnements, prendre en compte la dimension transversale de la Supply Chain)
 - maîtriser la démarche d'audit Supply Chain
 - maîtriser les bases de référence d'un Supply Chain (panorama des référentiels)
 - le référentiel France Supply Chain : critères de notation, du basique vers l'excellence
 - le déroulement du diagnostic : étapes, questionnement d'audit, analyse, diagnostic, besoins
- ▶ d'amélioration, document de présentation, le livrable, plan d'actions
- ▶ Cas pratique étudié en groupe
 - évaluation
 - plan de progrès
 - valorisation/priorisation
- ▶ Travail inter-sessions : étude de cas à rendre avant seconde session
 - analyser, prioriser, améliorer
 - présentation du diagnostic et du plan d'actions
- ▶ Simulation d'audit : jeux de rôles auditeur-audité
- ▶ Examens de validation : examens écrits et jury

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Cours et exercices sous l'outil Klaxoon - Exercices d'entraînement et d'évaluation : QCM, études de cas, tests de connaissances - Etude de cas inter-sessions (envois et retours par courriel) - Exemples concrets - Echanges d'expériences - Jeux de rôles - Utilisation du référentiel d'audit France Supply Chain, support pour la mesure de la performance Supply Chain - Jury de deux examinateurs, auditeurs France Supply Chain

PRÉREQUIS

- ▶ 3 ans d'expérience dans le secteur de la Supply Chain/logistique avant l'entrée en formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tests d'évaluation des acquis au fil des étapes - Exercices de mise en situation d'audit sur cas d'entreprise - Travail de groupe - Exercices de mise en situation d'audit par jeux de rôles - Travail individuel - Débriefing après chaque jeu de rôle, débriefing collectif en fin de journée - Examen : Attestation de Capacité France Supply Chain à l'Evaluation de la Performance Supply Chain, mention Senior, en 3 épreuves le 6e jour tests d'évaluation des acquis au fil des étapes - Exercices de mise en situation d'audit sur cas d'entreprise - Travail de groupe - Exercices de mise en situation d'audit par jeux de rôles - Travail individuel - Débriefing après chaque jeu de rôle, débriefing collectif en fin de journée - Examen : Attestation de Capacité France Supply Chain à l'Evaluation de la Performance Supply Chain, mention Senior, en 3 épreuves le 6e jour.

INTERVENANT(S)

Experts, France Supply Chain



Centralisation et mutualisation des transports logistiques

Optimiser les moyens pour une logistique performante

Réf : S1276



OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser la démarche et les outils de mutualisation des transports logistiques (produits du magasin, linge, repas, déchets, médicaments et DM, prélèvements laboratoires, chimiothérapies, courriers, etc.)
- ▶ Organiser une équipe centrale de transports (postes, effectif, formation, équipements et locaux)

Durée 14h

Paris 25, 26 avr. 2024

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

PROGRAMME

- ▶ Les enjeux de la mutualisation et de la centralisation des transports logistiques
 - l'organisation des postes de travail, formation des agents, polyvalence ou non sur les différentes tâches
- ▶ La démarche globale de centralisation des transports logistiques pour optimiser le flux
 - cartographie des flux, mutualisation de certains flux, planning des tournées, organisation des moyens
 - ▶ L'organisation des équipements logistiques
 - ▶ L'organisation des locaux logistiques
 - ▶ L'accompagnement au démarrage d'une équipe centrale de transports logistiques
 - comment préparer et suivre le démarrage ?
- ▶ L'organisation d'une équipe centrale de transports logistiques

Public concerné

- Agents ou responsables logistiques du magasin, de la blanchisserie, de la cuisine, de la pharmacie, des déchets, vagemestres
- Directeurs des services économiques et logistiques
- Ingénieurs logistiques, logisticiens

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Thématiques de réflexion à traiter en sous-groupes - Etude de cas de flux logistiques à mutualiser - Mises en situation - Des cas concrets de mutualisation des flux et d'organisation d'une équipe centrale

Accessibilité

Référénte Handicap CNEH

sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Jean-Marc Bonnassot, ingénieur, consultant en logistique au CNEH

Optimiser les transports de patients

Réf : S1298



OBJECTIFS

- ▶ Améliorer la performance des processus et des organisations de transport, depuis la prescription jusqu'à la facturation
- ▶ Diminuer les coûts des transports motorisés par un partage économiquement réfléchi des transports entre sociétés privées et équipes internes d'ambulanciers
- ▶ Améliorer la qualité des prestations des sociétés privées d'ambulances par un suivi

PROGRAMME

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les enjeux de l'optimisation des transports de patients ▶ Optimiser les processus et les organisations du brancardage <ul style="list-style-type: none"> • postes de travail dédiés ou polyvalents, organisation de la régulation, indicateurs ▶ Optimiser les processus et les organisations des transports motorisés <ul style="list-style-type: none"> • organiser le processus avec les prestataires extérieurs, organiser les postes de travail d'équipes internes, organiser la régulation ▶ Améliorer la pertinence des prescriptions médi- | <ul style="list-style-type: none"> cales de transport ▶ Développer l'utilisation par les patients, de transports motorisés à faible coût et remboursés par l'Assurance Maladie ▶ Optimiser les coûts des transports de patients et organiser un partage pertinent entre équipes internes et sociétés privées ▶ Organiser et optimiser la facturation des transports ▶ Les facteurs clés de succès d'un projet d'optimisation des transports |
|---|--|

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas sur la pertinence de transports partagés en fonction des flux horaires de patients - Exercices pratiques sur les coûts - Atelier de réflexion sur l'adaptation des indicateurs de suivi des transports patient - Atelier sur l'élaboration de plans d'actions d'amélioration des transports patient

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Jean-Marc Bonnassot, ingénieur, consultant en logistique au CNEH

Public concerné

- Responsables d'équipes de brancardage et d'ambulanciers
- Agents économiques de facturation des transports
- Directeurs des services économiques et logistiques
- Ingénieurs logistiques, logisticiens

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

Jean-Marc Bonnassot :
Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr



Méthode RABC en blanchisserie en établissement hospitalier

Réf : S1055



OBJECTIFS

- ▶ Mettre en place la méthode RABC (méthode et outils)
- ▶ Rédiger les documents de maîtrise liés aux bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
- ▶ Evaluer la maîtrise des risques et identifier les conditions de réussite ou d'échec dans l'application de la méthode RABC

PROGRAMME

- ▶ Le contexte d'hygiène en blanchisserie ; les enjeux de la mise en place de la méthode RABC
- ▶ Les facteurs de réussite de la mise en place
- ▶ La norme EN ISO 14 065 dite norme RABC
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
- ▶ Principe et étapes de la méthode RABC
- ▶ Les documents de maîtrise liés aux bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
- ▶ Démarche de mise en place de la méthode RABC

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants : apports théoriques - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Nombreuses illustrations

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis - Tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Formateur en hygiène, spécialiste de la méthode RABC

Public concerné

- Toute personne en charge de l'hygiène, de la sécurité en relation avec la fonction linge

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

Jean-Marc

Bonnassot :

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr

Management d'une blanchisserie hospitalière

Réf : S1675



OBJECTIFS

- ▶ Identifier et rationaliser les besoins des services client pour organiser sa production
- ▶ Organiser les postes de travail et manager les agents de blanchisserie avec psychologie
- ▶ Mettre en place des outils pour piloter son processus de blanchissage
- ▶ Développer les outils de management des processus et des ressources humaines

PROGRAMME

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Module 1 : organiser la relation client/fournisseur et les flux de linge (2 jours) <ul style="list-style-type: none"> • identifier et rationaliser le besoin des services clients • organiser les flux de linge dans son établissement <ul style="list-style-type: none"> - avantages et inconvénients des différents systèmes logistiques d'échange avec les services (dotations, complémentation, etc.) - adapter les volumes et moyens de stockage dans les services | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Module 2 : manager son activité et ses équipes de blanchisserie (3 jours) <ul style="list-style-type: none"> • organiser sa production en blanchisserie • gérer les pertes de linge • organiser les postes de travail en blanchisserie • mettre en oeuvre des outils de pilotage en blanchisserie • mettre en oeuvre des outils de management des agents de blanchisserie |
|---|---|

Durée 35h

Paris 12, 13 sept. 2024
et 2, 3, 4 oct. 2024Tarif adhérents 2 500 €
Tarif non-adhérents 2 750 €

Public concerné

- Responsables blanchisserie hospitalière
- Adjoints au responsable de blanchisserie hospitalière
- Ingénieurs blanchisserie

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etudes de cas : calcul des besoins réels d'un service client et organisation des postes de travail de traitement des vêtements de travail - Mise en situation : cas d'un service client mécontent de la prestation linge - Grille d'analyses et tests de positionnement : quel type de manager êtes-vous ?

PRÉREQUIS

- ▶ Responsable ou ingénieur occupant ou destiné à occuper un poste d'encadrement d'une blanchisserie hospitalière

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation via le livret participant et interaction dans la salle : autoévaluation - En fin de formation ou de module : tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Dominique Joyeux, ingénieur blanchisserie et logistique, CH de NIORT



Mettre en place la méthode RABC en ESSMS

Réf : S4023



OBJECTIFS

- ▶ Comprendre la méthode RABC et comment la mettre en place dans un contexte d'ESMS avec une lingerie/blanchisserie aux moyens limités
- ▶ Rédiger des documents RABC simples et pratiques pour maîtriser la biocontamination des textiles sans alourdir la charge de travail de traçabilité pour les agents
- ▶ Offrir un accompagnement professionnel des résidents pour leur participation à certaines étapes de traitement du linge

PROGRAMME

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les enjeux de la mise en place de la méthode RABC ▶ La norme EN ISO 14065 dite norme RABC ▶ Les principes de la méthode RABC <ul style="list-style-type: none"> • décrire les processus de traitement du linge • lister les dangers et définir les mesures de maîtrise et les systèmes de surveillances de ces dangers ▶ Organiser la mise en place de la méthode RABC dans un ESMS <ul style="list-style-type: none"> • démarche de mise en place • créer une marche en avant dans une blanchisserie/lingerie de taille limitée • structurer les pratiques du personnel sans trop alourdir leur charge de travail: changement de tenue, désinfection des matériels • organiser une maintenance de qualité, des équipements • organiser des prélèvements bactériologiques sur | <p>les surfaces et le linge propre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Organiser les relations avec les personnels éducatifs et soignants <ul style="list-style-type: none"> • échanger les informations essentielles, répondre aux demandes de quantité, limiter l'accès à la blanchisserie/lingerie, etc. ▶ Option pour les établissements du secteur Handicap : offrir un accompagnement professionnel des résidents pour leur participation à certaines étapes de traitement du linge <ul style="list-style-type: none"> • intégrer des résidents handicapés dans le processus de traitement du linge • organiser un atelier de formation professionnel de résidents, sur les métiers de la blanchisserie ▶ Exercices pratiques : rédiger les documents RABC pour votre établissement <ul style="list-style-type: none"> • rédiger des documents synthétiques et simples de maîtrise de la méthode RABC |
|---|--|

Public concerné

- Tout agent de blanchisserie/lingerie
- Responsable impliqué dans la fonction linge

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

Jean-Marc

Bonnassot :

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Retour d'expérience : retours d'expérience sur les méthodes/documents RABC utilisés par d'autres ESSMS - Mise en situation : décliner différentes mesures de maîtrise RABC en méthodes réalistes dans le contexte de votre établissement - Exercices pratiques : rédiger les documents RABC adaptés à votre établissement

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table - Autoévaluation, plan de progression personnel - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Jean-Marc Bonnassot, ingénieur, consultant en logistique au CNEH

Améliorer le goût et la valeur nutritionnelle des plats en restauration collective

Utiliser les nouvelles techniques culinaires et les méthodes traditionnelles pour conserver et renforcer la saveur des plats en restauration collective



Réf : S2504

Durée 21h

Paris 20, 21, 22 nov. 2024

Tarif adhérents 1 530 €

Tarif non-adhérents 1 670 €

OBJECTIFS

- Comprendre la biochimie alimentaire pour comprendre comment préserver les saveurs et les éléments nutritionnels des plats
- Savoir renforcer le goût des plats en restauration collective sans surcharge importante de la charge de travail
- Savoir utiliser de nouvelles techniques culinaires pour augmenter la DLC des plats et les fabriquer moins souvent pour gagner du temps en cuisine
- Savoir cuire à la juste température de cuisson pour utiliser moins d'énergie

PROGRAMME

JOUR 1 ET 2 - Matin

- Le goût des plats ; une vitrine pour votre établissement et un élément concurrentiel

- Pourquoi des méthodes culinaires non maîtrisées détruisent le goût et la valeur nutritionnelle des denrées alimentaires ?

- composition biochimique des denrées alimentaires : biochimie de la viande, biochimie des poissons, biochimie des végétaux
- réaction des composés biochimiques aux traitements alimentaires :
 - effet de la chaleur sous atmosphère ambiante
 - effet du froid
 - effet du tranchage/mixage
 - effet du PH et de la pression osmotique
 - adapter les procédés culinaires pour mieux préserver les protéines, les vitamines, la texture, les composés organoleptiques

- Mixer les procédés de cuisson pour améliorer la tendreté de la viande

- quels traitements pour les plats fragiles : omelette, steak haché etc. ?

- La cuisson sous vide

- principe de cuisson sous vide et ses avantages
- maîtrise des paramètres de cuisson sous vide : niveau de vide, température, durée, épaisseur des produits
- paramètres pour les viandes, légumes, poissons, fruits, crèmes
- matériels pour la cuisson sous vide : conditionnement sous vide, cuisson
- organisation pratique de la cuisson vide dans les tâches des cuisiniers
- augmenter la DLC des plats cuits sous vide pour fabriquer moins souvent
- augmenter les rendements de cuisson grâce à la cuisson sous vide
- optimiser la gestion des restes grâce à la cuisson sous vide
- hygiène et sécurité alimentaire appliquées à la cuisson sous vide
- remises en température et la méthodologie d'organisation de celle-ci auprès de l'utilisateur

- L'extraction et la concentration des goûts pour renforcer le goût des plats

- principes de l'extraction et la concentration des goûts
- procédés d'extraction : extractions de jus
- procédés de concentration des saveurs :
 - réduction à chaud, évaporation sous vide, filtration, congélation et cryoconcentration, essorage/pres-

- sage des jus concentrés
- cryoconcentration :
 - filtration des jus obtenus en extraction et congélation
 - différents niveaux de cryoconcentration sur les jus extraits
 - calcul de rendement
 - effet de la cryoconcentration sur les textures : moduler la texture par des éléments au pouvoir épaississant (amidon et polysaccharides), au pouvoir moussant (albumine de l'œuf, caséines), au pouvoir émulsifiant (lécithine du jaune d'œuf)
 - organisation pratique des procédés d'extraction et de concentration :
 - matériels, organisation des tâches
 - maîtrise de l'hygiène liée à l'extraction et la concentration :
 - salubrité, durée de vie, réduction de l'activité de l'eau

- Exercices pratiques

- exemples de plats fabriqués dans les établissements des stagiaires et applications des méthodes de renforcement des goûts
- exercice d'organisation des nouveaux procédés dans les postes de travail des cuisines des stagiaires

JOUR 2 - Après midi : EXERCICES PRATIQUES DE CUISSON SOUS VIDE DANS UNE CUISINE

- Réalisation de cuisson sous vide de viandes
- Réalisation de cuissons sous vide de légumes
- Réalisation d'extractions

JOUR 3 - Matin : EXERCICES PRATIQUES DE CUISSON SOUS VIDE DANS UNE CUISINE

- Réalisation de cuisson sous vide de poissons
- Réalisation de cuissons sous vide de légumes
- Dégustation des productions et analyse des résultats organoleptiques
- Bilans des rendements de cuisson

JOUR 3 - Après midi : METHODES TRADITIONNELLES POUR RENFORCER LE GOUT

- Renforcer le goût des plats par les méthodes culinaires traditionnelles
 - cuire à la sonde aux justes températures de cuisson
 - cuisson de nuit
 - renforcer le goût par les herbes aromatiques
 - les sauces : améliorer les liaisons et la stabilité sanitaire par l'action du Ph, l'imprégnation des saveurs avec la viande, les légumes
 - les plastiques et impact de la loi EGALIM, AGECE, etc.

Public concerné

- Personnels de restauration de collectivités ou d'établissements privés
- Diététiciens
- Responsables de restauration
- Responsables logistiques

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

INTERVENANT(S)

Bruno Goussault, ingénieur ParisTech, docteur en Economie, spécialisé en Microbiologie et Biochimie des Cuissons

Conseiller scientifique

de Grands Chefs : Joël Robuchon, Anne-Sophie Pique, Yannick Aleno, Thomas Skeller, Daniel Bollu (NYC), José Andres (Esp)

Alain Briquet

ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retour d'expérience : Retours d'expérience sur les méthodes - Mise en situation : exercices réels de cuisson ...et des bases pour le renforcement des goûts

PRÉREQUIS

- Personnels de production ou responsables de restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- En début de formation : tour de table, recueil des attentes des participants et confrontation au programme de la formation - En cours de formation : via le livret participant et interaction dans la salle : autoévaluation, plan de progression personnel, bilan des acquis à l'issue de la journée, évaluation à chaud : 3 mots clés - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud reprenant les objectifs de la formation, la qualité d'enseignement, la satisfaction globale - A distance : réponse du formateur aux questions à distance des stagiaires sur les techniques





Réf : E138

Hygiène et HACCP en restauration collective

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation et ses dernières évolutions
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire
- Appliquer la méthode HACCP en restauration
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP

PROGRAMME

- Rappel de l'évolution de la législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires
- Le plan de maîtrise sanitaire, la méthodologie HACCP
 - l'HACCP et le PMS : la méthode et les attentes du paquet hygiène
 - les inspections vétérinaires et leurs nouvelles applications
 - la construction d'une démarche HACCP performante : les différentes étapes
 - Les différents risques en fonction des différentes zones
 - la démarche déclinée de la cuisine jusqu'aux offices
 - les règles fondamentales d'hygiène en cuisine
- Les obligations de traçabilité
 - la gestion documentaire : construire une structure documentaire adaptée
 - l'autocontrôle et la traçabilité
- Les principes généraux du nettoyage : port des EPI, hygiène des mains
- La conduite à tenir en cas particuliers : épidémie, isolement
- L'organisation : élaboration du cahier des charges et du plan de nettoyage
- L'information des consommateurs : OGM, traçabilité des viandes

MÉTHODES MOBILISÉES

- Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants - Apports théoriques - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Nombreuses illustrations - Etudes de cas - Observation des pratiques dans un secteur (production et self, chaîne d'allotissement ou production, office alimentaire) - Les analyses de pratiques seront privilégiées

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, etc.) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Quiz : les règles de prise en charge financière des transports patient - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Formateur expert en restauration collective et démarche HACCP

Public concerné

- Personnels de cuisine
- Responsables qualité en restauration collective

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

**Jean-Marc
Bonnassot :**

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr

Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) Répondre aux exigences du paquet hygiène

Réf : E639



OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du plan de maîtrise sanitaire de la cuisine centrale en secteur sanitaire et médico-social
- Définir les applications du PMS à mettre en œuvre concrètement pour être en règle vis-à-vis de la réglementation
- Animer et valider le PMS de son établissement
- Clarifier et fiabiliser la démarche HACCP de l'unité centrale de production

PROGRAMME

- Le cadre législatif et réglementaire applicable à la restauration collective en milieu hospitalier
 - Les procédures et les enregistrements associés au PMS
- La définition et l'argumentation des bonnes pratiques de fabrication, des bonnes pratiques d'hygiène et des CCP
 - La place du PMS dans un dossier d'agrément sanitaire
- L'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet, pertinent et argumenté : les différentes composantes du PMS
 - La rédaction du PMS et son intégration dans le D1 et D2 du dossier d'agrément européen
- bonnes pratiques d'hygiène - plan HACCP
 - Les attentes concrètes des services de la DDPP
- dispositions organisationnelles (traçabilité, gestion des non conformités, etc.)
 - Une approche encadrée pour la constitution, l'agencement et la mise à jour du PMS

MÉTHODES MOBILISÉES

- Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants - Apports théoriques - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Présentation de dossier d'agrément - Les analyses de pratiques seront privilégiées

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table, recueil des attentes des participants et confrontation au programme de la formation, autoévaluation par le Blob Tree - En fin de formation : tour de table, autoévaluation par le Blob Tree, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Formateur expert en restauration collective et démarche HACCP

Public concerné

- Encadrement des services de restauration
- Responsables qualité en restauration collective
- Diététiciens, nutritionnistes, gouvernants

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

**Jean-Marc
Bonnassot :**

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr



Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective

Optimiser la qualité des plats et le temps de travail en cuisine

Réf : S2066



OBJECTIFS

- ▶ Comprendre l'impact des nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement sur l'amélioration des qualités organoleptiques des plats, les rendements de cuisson et la limitation des pertes
- ▶ Maîtriser les conditions de mise en œuvre de ces nouvelles méthodes
- ▶ Utiliser ces nouvelles techniques de cuisson et de conditionnement pour rationaliser l'occupation du temps de travail des cuisiniers et accroître la production
- ▶ Définir son mode de conditionnement et de stockage en lien avec les types de DMS pour limiter les pertes de distribution

Durée 14h

Paris 24, 25 sept. 2024

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

PROGRAMME

- ▶ Comprendre l'impact des nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement sur l'amélioration des qualités organoleptiques des plats
 - la technique de vide et gaz (atmosphère contrôlée)
- ▶ Maîtriser les conditions de mise en œuvre de ces nouvelles méthodes
 - la cuisson avec barèmes
 - la cuisson de nuit
 - les packagings : les nouveaux conditionnements
- ▶ Optimiser le temps de travail par l'utilisation de ces nouvelles techniques
- ▶ Construire une démarche projet pour mettre en place les nouvelles techniques de cuisson et de conditionnement

Public concerné

- Ingénieurs restauration
- Directeurs logistiques
- Chefs de cuisine
- Responsables de production culinaire
- Cuisiniers
- Agents de restauration

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

4,7/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Mise en situation de mise au point des paramètres de cuisson - Etude de cas d'élaboration d'un planning de production - Atelier de réflexion sur la démarche de mise en place de conditionnements à DLC longue

PRÉREQUIS

- ▶ Occuper un poste de travail en cuisine collective
- Maîtriser les fondamentaux des process de fabrication en cuisine collective

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Alain Briquet, ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

Stéphane Lebigre, ingénieur production, UCPA Grand-Est, Hospices Civils de Lyon

La loi EGALIM en restauration collective à l'hôpital

Réf : S1634



OBJECTIFS

- ▶ Concilier les nouvelles règles d'approvisionnement avec les marchés publics et les contraintes financières de son établissement
- ▶ Adapter les solutions techniques de mise en œuvre de la loi à son contexte local (matières premières labellisées, qualité de l'eau, etc.)
- ▶ Développer une communication efficace et valorisante auprès des consommateurs

PROGRAMME

▶ Préambule

▶ Objectifs généraux

▶ Qui est concerné ?

- les secteurs d'activités
- échéances

▶ Les approvisionnements

- les produits entrant dans les objectifs
- concilier les Marchés Publics et achat local
- le projet alimentaire de territoire

▶ L'Information des usagers

Diversification des sources de protéines et menu végétarien

▶ Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

▶ La substitution des plastiques

▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire

Durée 7h

Classe virtuelle 23 mai 2024

Classe virtuelle 4 oct. 2024

Tarif adhérents 520 €

Tarif non-adhérents 570 €

Public concerné

- Responsables de restauration collective
- Agents de restauration collective

Accessibilité

Référente Handicap CNEH

sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

Satisfaction participants

4,6/5

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas de différents fournisseurs labellisés ou non : les valoriser ou en changer
- Retour d'expérience : choix d'autres établissements pour substituer le plastique - Mise en situation : grille d'analyses de sa situation sur le gaspillage alimentaire

PRÉREQUIS

- ▶ Occuper un poste de responsable ou d'agent de restauration collective

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - Bilan des acquis à l'issue de la journée - Tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Alain Briquet, ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

Stéphane Lebrigre, ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, HCL





Réf : S4007

Durée 7 h

Classe virtuelle 22 mai 2024

Tarif adhérents 520 €

Tarif non-adhérents 570 €

Public concerné

- Responsables de restauration
- Agents de restauration et de l'hôtellerie

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

La loi EGALIM en restauration collective en ESSMS

OBJECTIFS

- ▶ Concilier les nouvelles règles d'approvisionnement avec les marchés et les contraintes financières de son établissement
- ▶ Profiter de l'achat local pour diversifier les plats et concevoir des plats du terroir
- ▶ Trouver des matériels de substitution aux plastiques
- ▶ Limiter le gaspillage alimentaire en personnalisant la commande repas des résidents
- ▶ Impliquer tous les acteurs, équipes soignantes et hôtelières, par une démarche de communication au service de la qualité alimentaire des résidents

PROGRAMME

- ▶ La réglementation de la loi EGALIM : enjeux et objectifs
- ▶ La substitution des plastiques
- ▶ Concilier l'achat local avec les marchés, pour élaborer des plats du terroir
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire en personnalisant la commande repas des résidents
- ▶ Valoriser les denrées alimentaires de qualité sans trop impacter le budget
- ▶ Organiser le tri des déchets et développer une économie circulaire en favorisant la transition écologique
- ▶ Gérer les impacts techniques d'EGALIM sur les menus et la production
- ▶ Concevoir une information des consommateurs avec des supports prenant en compte leurs dépendances/handicaps

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Retour d'expérience - Exercices pratiques en groupes : réflexion sur les denrées achetées et les possibilités de filières qualité et Bio, organiser la commande repas pour limiter le gaspillage alimentaire
- Réflexions en groupe sur les achats et sur l'organisation des commandes repas et le gaspillage alimentaire

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - Bilan des acquis à l'issue de la journée - Tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Alain Briquet, ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z

Réf : S749



OBJECTIFS

- Connaître les étapes clés d'un projet de déménagement hospitalier et ses spécificités
- Appréhender la dimension humaine et organisationnelle
- Identifier les facteurs de réussite

PROGRAMME

- Introduction
 - les enjeux et la complexité des projets de déménagement
- Cadrer le projet de déménagement avec les responsables de l'établissement
 - un déménagement n'est pas qu'un simple mouvement géographique
- Les étapes de la préparation et réalisation du déménagement
- Organiser le transfert des patients
- Organiser la continuité des soins
- Organiser le transfert des effets personnels
- Organiser le transfert des mobiliers
- Adapter les tâches des personnels en vue du déménagement
- Gérer l'anxiété des patients et du personnel
- Organiser les fonctions logistiques du nouveau bâtiment : hygiène, restauration, lingerie, pharmacie, bureaux, etc.)
- Organiser le fonctionnement technique des nouveaux bâtiments
- Le plan de communication "déménagement" : les opportunités
- Evaluer le coût d'un déménagement
- La mise en concurrence des déménageurs
- Organiser les journées de déménagement
- Gérer "l'après-déménagement"
- Les écueils couramment rencontrés

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retours d'expérience sur le vécu d'un déménagement - Réflexion sur le cadrage d'un déménagement - Atelier en sous-groupes d'adaptation d'un plan d'actions type aux contextes des établissements des participants - Atelier en sous-groupes d'élaboration d'un plan de communication sur un déménagement

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table, recueil des attentes - En fin de formation, tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Jean-Marc Bonnassot, ingénieur, consultant en logistique au CNEH

Public concerné

- Responsables de projet de déménagement et leurs équipes

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

Jean-Marc Bonnassot :
Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr



SUR SITE

Organiser le déménagement d'une structure médico-sociale

Réf : S4005



OBJECTIFS

- Connaître les étapes clés de l'organisation du déménagement d'une structure médico-sociale
- Adapter l'organisation du déménagement aux différentes situations cliniques du résident
- Développer un plan de communication à destination des résidents, des familles, des aidants, du personnel, etc.
- Gérer l'anxiété de tous les acteurs impliqués
- Adapter les organisations soignantes et les fonctions support aux nouveaux locaux

PROGRAMME

- Le déménagement : une opération autant psychologique que pratique
- Les objectifs qualitatifs d'un déménagement réussi
- La démarche globale d'un déménagement
- Le cadrage de la démarche et du calendrier de déménagement
- L'accompagnement psychologique et médical des résidents
- Le déménagement des effets personnels des résidents
- Le transfert du mobilier de l'établissement
- L'adaptation des missions et des tâches des professionnels de santé durant la période du déménagement
- La continuité des soins
- La gestion de l'anxiété des personnels
- Le plan de communication du déménagement
- Le déménagement des services administratifs de l'ESMS
- La préparation logistique et technique des nouveaux locaux pour le déménagement
- L'organisation des achats pour le nouveau bâtiment et le déménagement
- Le plan d'actions et le calendrier du déménagement
- L'organisation du suivi de la préparation du déménagement
- Le pilotage des journées de déménagement
- Le bilan

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retours d'expérience : inventaires des difficultés rencontrées - Adaptation d'un document de cadrage du déménagement à votre établissement, Adaptation d'un plan d'actions type à votre établissement

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table - Autoévaluation - Plan de progression personnel - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

Jean-Marc Bonnassot, ingénieur, consultant en logistique au CNEH

Public concerné

- Tout professionnel engagé dans une projet de déménagement

Accessibilité

Référente Handicap CNEH
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

CONTACT

Jean-Marc

Bonnassot :

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr
formation@cneh.fr





VOUS INSCRIRE

En ligne sur www.cneh.fr :

Rubrique Formations puis nos domaines de formation faites votre choix et suivez le lien inscription.

En nous retournant le bulletin d'inscription au choix :

- Par e-mail à formation@cneh.fr
- Par courrier au CNEH, 3 rue Danton, 92240 Malakoff

Rappel : *N'engagez pas de démarche de déplacement et d'hébergement sans la confirmation de votre formation par le CNEH. En cas de doute contactez-nous au : 01 41 17 15 15*

Dès réception de votre inscription par nos services 2 étapes :

1. L'envoi de la convention
2. Dès confirmation de la session par le CNEH, nous vous faisons parvenir un mail de confirmation accompagné de la convocation précisant date(s), horaires et lieu de la session.

Formation en classe virtuelle :

Le CNEH utilise l'outil de conférence en ligne TEAMS. Chaque participant reçoit quelques jours avant sa formation une invitation. Les supports de formation sont mis à disposition sur une plateforme dédiée.

HÉBERGEMENT

Nos partenaires hébergement à proximité du CNEH :

● B&B Hotel Paris Malakoff Parc des Expositions

Code partenaire : PARCNE09

Convocation CNEH à présenter le jour de votre arrivée

Tarif nuitée 2024 : 122 € TTC petit déjeuner et taxe de séjour inclus. L'hôtel dispose d'un parking fermé.

Réservations uniquement par mail à bb_4301@hotelbb.com en communiquant les informations suivantes : Nom, Prénom – Numéro de téléphone portable – Numéro de carte bancaire et sa date d'expiration (pour la garantie) – Dates de séjour _ code partenaire.

2 Boulevard Charles de Gaulle , 92240 Malakoff, France - 08 92 78 80 77

● BBA - Centrale de réservation hôtelière

Notre partenaire BBA (Business Booking Agency) est à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes de réservation hôtelière en tenant compte de vos exigences de confort et de votre budget.

<https://resa.groupebba-bma.com>

Pour toute question portant sur l'accessibilité de nos locaux, contactez notre référent handicap :

Sylvie LIOT

Tél. 01 41 17 15 76 - 06 42 22 31 55

sylive.liot@cneh.fr

VOTRE JOURNÉE DE FORMATION

Les formations se déroulent de 9h à 17h (coupure 1h30 le midi). Des pauses sont prévues au cours de la matinée et de l'après-midi. Les stagiaires sont accueillis dans une des onze salles du centre de formation du CNEH, situé à Malakoff, à quelques minutes en métro de la gare Montparnasse.

RESTAURATION

Pour nos sessions parisiennes, tous les stagiaires* sont invités à déjeuner gratuitement dans un restaurant réservé à leur attention. Le CNEH met à disposition dans son centre de formation un distributeur de boissons chaudes ainsi que des fontaines à eau.

** Hors stagiaires suivant une préparation aux concours ou une formation d'adaptation à l'emploi*

● Apparthôtel Séjours & Affaires Malakoff

La résidence dispose de studios dotés d'une kitchenette, d'une salle de bains, d'une télévision et d'un accès wifi.

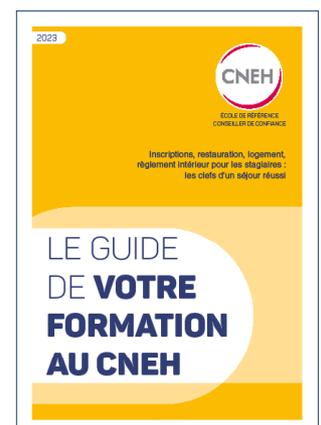
Code partenaire : CNEH

Convocation CNEH à présenter le jour de votre arrivée

Tarif nuitée 2024 : 122 € TTC petit déjeuner et taxe de séjours inclus

120 boulevard Gabriel Péri, 92240 MALAKOFF

01 49 12 05 10 – www.myresidhome.com



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I - Préambule

Le CNEH, association régie par la loi du 1er juillet 1901, est un organisme de formation indépendant. L'association CNEH est domiciliée au 3 rue Danton - 92240 Malakoff. Elle est déclarée sous le numéro d'activité 1.192 1585 192 et enregistrée en tant qu'organisme DPC sous le numéro 1044.



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Définitions :

- le CNEH sera dénommé ci-après « organisme de formation » ;
- les personnes suivant le stage seront dénommées ci-après « stagiaires » ;
- le directeur de la formation au CNEH sera dénommé ci-après « le responsable des formations ».

II - Dispositions générales

Article 1

Conformément aux articles L 6352-3 et suivants et R 6352-1 et suivants du Code du travail, le présent règlement intérieur a pour objet de définir les règles générales et permanentes de fonctionnement, de préciser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, les règles relatives aux droits et aux devoirs des stagiaires.

III - Champ d'application

Article 2 : Personnes concernées

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires inscrits à une session dispensée par le CNEH et ce, pour toute la durée de la formation suivie. Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par le CNEH et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'observation de ce dernier.

Article 3 : Lieu de la formation

La formation aura lieu soit dans les locaux du CNEH, soit dans des locaux extérieurs. Les dispositions du présent règlement sont applicables non seulement au sein des locaux du CNEH, mais également dans tout local destiné à recevoir des formations de cet organisme.

IV - Hygiène et sécurité

Article 4 : Règles générales

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.

Toutefois, conformément à l'article R. 6352-1 du Code du travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise

ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Article 5 : Interdiction de fumer

Depuis le 1^{er} février 2007, il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, fermés et couverts, qui constituent des lieux de travail (articles L.3512-8 [1] et R.3512-2 du Code de la santé publique [2]).

Article 6 : Boissons alcoolisées

Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner dans les locaux du CNEH en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

Article 7 : Accident

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable des formations. Conformément à l'article R. 6342-1 du Code du travail, les obligations qui incombent à l'employeur en application des législations de sécurité sociale sont assumées par la personne, le service ou l'établissement qui assure le versement de la rémunération due au stagiaire.

Article 8 : Consignes d'incendie

Conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires.

V - Discipline

Article 9 : Horaires de stage

Les horaires de stage sont fixés par le CNEH et portés à la connaissance des stagiaires par la convocation adressée par voie électronique et/ou par voie postale. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

Le CNEH se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par le CNEH aux horaires d'organisation du stage. En cas d'absence ou de retard au stage, il est préférable pour le stagiaire d'en avvertir soit le formateur, soit le responsable des formations, soit le secrétariat du CNEH.

Par ailleurs, une fiche de présence doit être signée par le stagiaire.

Article 10 : Accès au lieu de formation

Sauf autorisation expresse du CNEH, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur stage ne peuvent :

- y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
- faciliter l'introduction de tierces personnes au sein de l'organisme.

Article 11 : Tenue et comportement

Les stagiaires sont invités à se présenter au lieu de formation en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente au CNEH.

Article 12 : Usage du matériel

Chaque stagiaire a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les stagiaires sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite, sauf pour le matériel mis à disposition à cet effet.

À la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 13 : Enregistrements

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

Article 14 : Documentation pédagogique

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être utilisée autrement que pour un strict usage personnel.

Article 15 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires

Le CNEH décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation.

Article 16 : Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par la direction de l'organisme de formation pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après :

- avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation ;
- exclusion définitive de la formation.

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites.

Le responsable des formations doit informer préalablement à la prise d'une sanction :

- l'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise ;
- l'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation.

Article 17 : Procédure disciplinaire

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Lorsque le responsable des formations ou son représentant envisage de prendre une sanction qui a une incidence, immédiate ou non, sur la présence d'un stagiaire dans une formation, il est procédé ainsi qu'il suit :

- Le responsable des formations ou son représentant convoque

le stagiaire en lui indiquant l'objet de cette convocation.

- Celle-ci précise la date, l'heure et le lieu de l'entretien. Elle est écrite et est adressée par lettre recommandée ou remise à l'intéressé contre décharge.

- Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation.

- La convocation mentionnée à l'alinéa précédent fait état de cette faculté. Le responsable des formations ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire.

Dans le cas où une exclusion définitive du stage est envisagée, une commission de discipline est constituée, où siègent des représentants des stagiaires.

- Elle est saisie par le responsable des formations ou son représentant après l'entretien susvisé et formule un avis sur la mesure d'exclusion envisagée.

- Le stagiaire est avisé de cette saisine. Il est entendu sur sa demande par la commission de discipline. Il peut, dans ce cas, être assisté par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La commission de discipline transmet son avis au Directeur de l'organisme dans le délai d'un jour franc après sa réunion.

- La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de quinze jours après l'entretien ou, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la commission de discipline. Elle fait l'objet d'une décision écrite et motivée, notifiée au stagiaire sous la forme d'une lettre qui lui est remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

Lorsque l'agissement a donné lieu à une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive, relative à cet agissement, ne peut être prise sans que le stagiaire ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui et éventuellement que la procédure décrite ci-dessus ait été respectée.

VI - Publicité et date d'entrée en vigueur

Article 18 : Publicité

Le présent règlement est affiché dans les locaux du CNEH accessible à chaque stagiaire.

Un exemplaire du présent règlement est disponible à l'accueil du CNEH et sur son site Internet.

CNEH, 3 rue Danton 92240 Malakoff 01 41 17 15 15
www.cneh.fr

DEMANDE D'INSCRIPTION



À renvoyer au CNEH

- Par courrier : Service formation - 3, rue Danton 92240 Malakoff
- Par e-mail : formation@cneh.fr - 01 41 17 15 76

FORMATION*

Intitulé

Référence [] [] [] [] Date(s)

Facturation sur Chorus Pro (établissements publics) : SIRET de l'établissement (14 chiffres) [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

Code Service Chorus (SE) Numéro d'Engagement Juridique (EJ)

FORMATION SUIVIE AU TITRE DU DPC* (l'attestation délivrée uniquement après obtention des informations ci-après)

Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances

N° RPPS N° ADELI

Mode d'exercice dominant (> 50%) Salarié Libéral Mixte Service de santé des armées

PARTICIPANT*

Mme M. Nom Prénom

Secteur Direction Administratif Médical Soins et paramédical Technique et logistique

Autre

Métier exercé Pôle/Service

E-mail du participant (obligatoire)

Nom de l'établissement

Statut juridique de l'établissement Public Privé Espic

Adresse de l'établissement

Code postal [] [] [] [] [] Ville Téléphone [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

RESPONSABLE DE FORMATION*

Mme M. Nom Prénom

Adresse (si différente de l'établissement)

Code postal [] [] [] [] [] Ville

Téléphone [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

E-mail (obligatoire)

FINANCEUR (SI DIFFÉRENT DE L'EMPLOYEUR) :

Adresse

Code postal [] [] [] [] [] Ville

Depuis le 25 mai 2018, le Règlement général sur la protection des données (RGPD) a défini de nouvelles règles de protection des données à caractère personnel. Le CNEH ne recueille que les données indispensables à votre inscription et s'engage à ne pas les diffuser. Si vous souhaitez modifier ou supprimer vos coordonnées, vous pouvez adresser un mail à formation@cneh.fr

*tous les champs sont obligatoires

| | |
|------|---------------------|
| Date | Signature et cachet |
|------|---------------------|

NOTRE CENTRE DE FORMATION

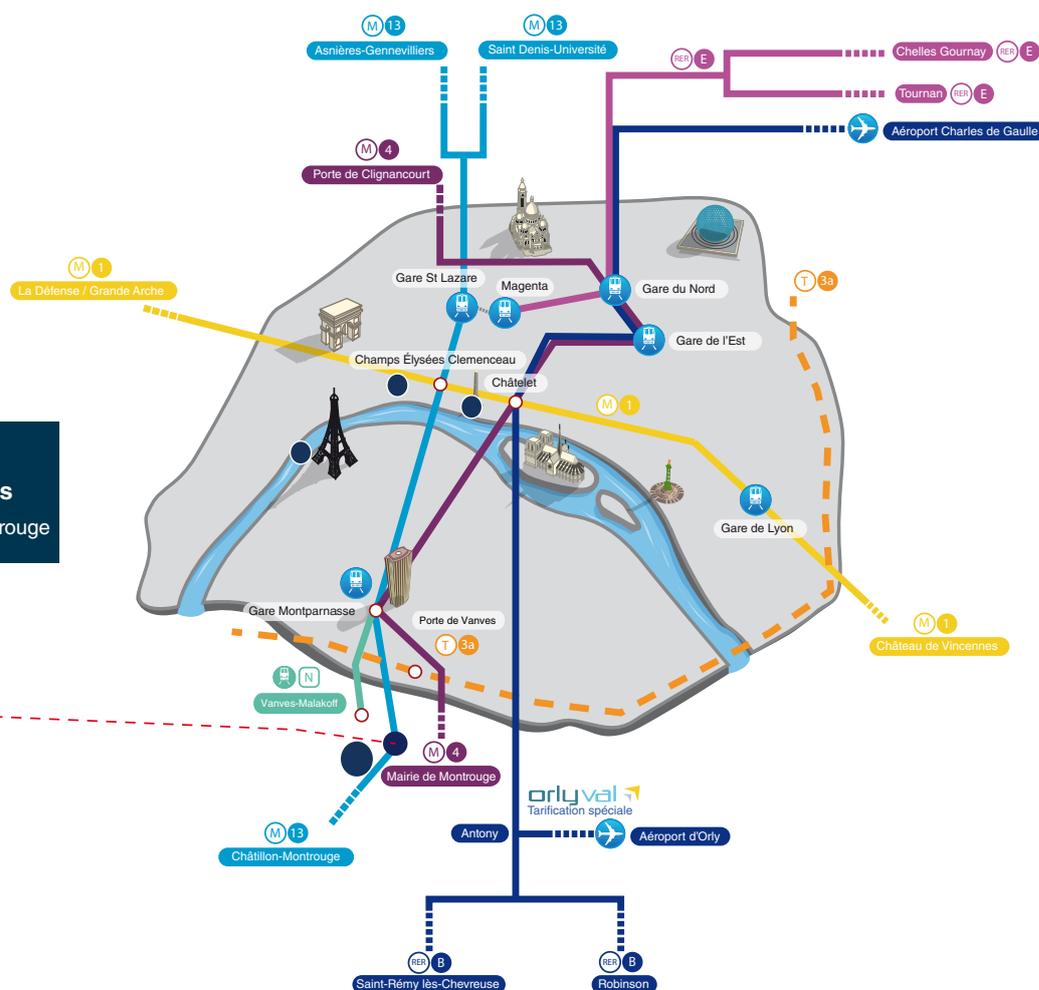
À proximité du cœur de la capitale, nous vous accueillons dans un environnement confortable et convivial.

Retrouvez les modalités pratiques de votre séjour au CNEH p. 620

Adresse : CNEH, 3 rue Danton - 92240 Malakoff

 **13** Malakoff - Plateau de

Tél. : 01 41 17 15 15



CONTACT

Tél. 01 41 17 15 15

E-mail : formation@cneh.fr

Et toutes les informations sur WWW.CNEH.FR

RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS
SUR WWW.CNEH.FR



CNEH - Centre National de l'Expertise Hospitalière
3 rue Danton 92240 Malakoff - Tél. 01 41 17 15 15