



PRAXIS - MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE

Satisfaction

4,5/5

Parcours Métier validé par un Jury d'experts

Publié le 2024/11/12

Réf. S1662

11 jours
77h

CHOISISSEZ CE PARCOURS PRAXIS POUR :

- Apprendre à définir une offre alimentaire adaptée aux besoins des patients, en évitant une trop grande complexité des déclinaisons
- Organiser sa production par des outils simples pour améliorer la qualité organoleptique et éviter les coups de feu
- Manager les agents de restauration
- Mettre en place des outils de pilotage du processus restauration et gérer les projets restauration dans un contexte local contraint

► Praxis (nf, d'origine grecque) : ce mot signifiant «action» désigne l'ensemble des activités humaines susceptibles de transformer le milieu naturel ou de modifier les rapports sociaux.

PUBLIC

Le cycle s'adresse aux responsables ou chefs de production d'Unité de Production Culinaire et Ingénieurs restauration

ACCESSIBILITÉ PSH

Afin d'étudier les mesures nécessaires à mettre en œuvre : adaptations pédagogiques et aménagements adéquats, contactez notre Référente Handicap/PSH : sylvie.liot@cneh.fr

PRÉREQUIS

Ne nécessite pas de prérequis

ELIGIBILITÉ FORMATION

Formation éligible au Plan de Formation Continue de l'établissement, ANFH et OPCO

COORDINATEUR.TRICE



Jean-Marc Bonnassot
Ingénieur, consultant du pôle Logistique du CNEH
06 32 25 00 28 - jean-marc.bonnassot@cneh.fr

ASSISTANTE



Cristiana Chaves
Assistante de formation Praxis du CNEH
01 41 17 15 06 - cristiana.chaves@cneh.fr

► **MODULE 1 (5 jours) - Définir son offre alimentaire rationalisée en regard des besoins, et optimiser l'organisation de sa production**

► **Atelier 1 - 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

► **Atelier 2 - Comprendre la diététique pour adapter l'offre alimentaire les textures et les régimes**

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

► **Atelier 3 - De la recommandation à l'obligation de la prise en charge alimentaire**

- Se mettre en conformité avec la réglementation : La loi AGEC, arrêté du 14 septembre 2022, Décret 2021 de la transition économique, gaspillage alimentaire et tri, Les matières plastiques, Décret du 4 janvier 2022 (dérogation d'utilisation des matières plastiques)
- Réussir à adapter son offre alimentaire aux nouvelles contraintes sociétales, médicales, techniques et organisationnelles
- Prendre le virage ambulatoire
- Mettre en oeuvre La loi EGALIM

► **Atelier 4 - 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 5 - 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 6 - 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 7 - Management RH : Définir une organisation - Organisation des postes de travaux - Comment déléguer des responsabilités - les plannings - suivi des effectifs - les évaluations annuelles - la planification des formations individuelles et institutionnelles**

- 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 8 - 1 jour - Qualité et réglementation des denrées alimentaires**

- Eléments techniques et standards qualité des viandes
- Eléments techniques et standards qualité des fruits et légumes
- Eléments techniques et standards qualité des poissons etc.

► **Atelier 9 - 0.5 jour - Maîtriser la sécurité alimentaire de son processus de restauration**

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

► **Atelier 10 - 0.5 jour - 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

INTERVENANT.E.S

- Jean-Marc Bonnassot, ingénieur agronome, coordinateur du parcours Praxis
- Alain Briquet, ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon
- Stéphane Lebigre, ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, Hospices Civils de Lyon
- Laurence Bled, Ingénieure restauration au CHU de Bordeaux

MÉTHODES MOBILISÉES

cf. programme

EN AMONT DE LA FORMATION

En amont de la formation le participant renseigne un dossier participant (niveau de connaissance et attentes)

- Les obligations réciproques et la contractualisation

► Atelier 11 - 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 12 - Le livret d'accueil et de sécurité

► 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 ?

► 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

► Validation du parcours - 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

SUIVI DE L'EXECUTION ET ASSIDUITÉ

Emargement - Certificat de réalisation à l'issue de la formation (et/ou chaque regroupement)
Ce programme ne donne pas lieu à un diplôme ou équivalence
Non finançable par le CPF

TARIFS NETS DE TAXES

Adhérents	4 290 €
Non-adhérents	4 675 €

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Les supports et outils sont remis à l'apprenant durant la formation au format papier et/ou numérique via une plateforme documentaire

MODALITÉS DE SATISFACTION

Questionnaire de satisfaction - Evaluation de l'atteinte des objectifs à l'issue de la formation (et/ou à chaque regroupement)

MODALITÉ

Durée de formation 11 jours - 77h

SESSIONS

Paris	22, 23, 24 janv. 2025 et 4, 5 févr. 2025 et 6, 7 mars 2025 et 14, 15 mai 2025 et 18, 19 sept. 2025
-------	--

DEMANDE D'INSCRIPTION

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



PRAXIS - MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLEC-
TIVE HOSPITALIÈRE

S1662

du 22/01/2025 au 19/09/2025

Responsable de formation*

Mme M.

Prénom :

Nom :

Tél. :

E-mail :

Participant*

Mme M.

Prénom :

Nom :

Fonction :

Service :

Tél. :

E-mail :

Établissement*

Nom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Adresse de facturation (si différente)

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Facturation sur Chorus Pro

SIRET de l'établissement (14 chiffres)

Code Service Chorus (SE)

Numéro d'Engagement Juridique (EJ)

Nous collectons des données personnelles vous concernant. Elles sont utilisées par le CNEH pour : Les attestations de présence en formation/les prises en charges financières, envoyées aux financeurs ou employeurs le cas échéant, ces données sont conservées 2 ans puis détruites après règlement de la facture. Le suivi de formation (évaluations, validation des compétences) est tracé dans nos logiciels métiers, ces données sont conservées 5 ans après la formation. Toutes ces données sont utilisées à des fins professionnelles et pour le bon suivi de la formation, elles ne sont en aucun cas cédées à des tiers à des fins commerciales. Le responsable de traitement au CNEH est la DRH par délégation du Directeur général. Le Délégué à la protection des données personnelles peut être contacté au siège du CNEH - 3 rue Danton - 92240 Malakoff - RH@cneh.fr. Conformément au règlement général sur la protection des données personnelles (règlement UE n° 2016/679 du 27 avril 2016), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, d'opposition pour motif légitime, de limitation et de portabilité aux données qui vous concernent que vous pouvez exercer en vous adressant un mail à RH@cneh.fr. Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

EN PRATIQUE

TARIFS NETS DE TAXE

Tarif adhérents	4 290 €
Tarif non-adhérents	4 675 €

.....

LIEU

La formation a lieu dans les locaux du CNEH à Paris-Malakoff (accès métro ligne 13).

9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

CONTACT

ASSISTANTE

Cristiana Chaves

Assistante de formation Praxis du CNEH

01 41 17 15 06 - cristiana.chaves@cneh.fr

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

Accord du directeur de l'établissement pour la prise en charge financière au titre de la formation continue

*Tous les champs sont obligatoires