

Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : maîtriser les règles d'hygiène en cuisine

Contexte

Maîtriser les règles d'hygiène en cuisine et répondre aux attentes des résidents autour du plaisir de manger.

Objectifs

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires et faire le lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Appréhender la lutte contre le gaspillage.
- Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli, voire à certaines pathologies dans le respect des prescriptions du médecin et/ou de la diététicienne.
- Comprendre les attentes des résidents autour du « repas-plaisir ».

Renseignements complémentaires

Action de Formation Coordonnée

Date limite d'inscription :

15 Novembre 2023

Programme

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et appliquer ces règles à son environnement professionnel.

- La réglementation.
- Le monde microbien.
- Les analyses alimentaires.
- Les grands principes de l'hygiène.

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

- La méthode HACCP.
- La TIAC.

Faire le lien avec le plan de maitrise sanitaire (PMS).

- Définitions et origines.
- Composition.
- Outil de travail et pérennisation des savoir- faire.

Comprendre les attentes des résidents autour du repas-plaisir.

- Savoir recevoir
- Connaître les aspects sociologiques de l'alimentation
- Optimiser la qualité du service

Travail d'intersession

Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli, voire à certaines pathologies dans le respect des prescriptions du médecin et/ou de la diététicienne.

- Rappels sur les besoins nutritionnels des personnes âgées.
- Adapter l'alimentation aux personnes accueillies.

Appréhender la lutte contre le gaspillage

- Le gaspillage alimentaire : « L'éviter avant d'avoir à le gérer ».
- Définition et historique.
- Le gaspillage en chiffres.
- Facteur économique ou pas pour un établissement ?
- La loi EGALIM.
- La maitrise des besoin réels.
- Agir sur la distribution des repas.
- Les techniques culinaires.
- Les évolutions liées au PNNS.

Public

Personnels des cuisines des établissements hébergeant des personnes âgées

Exercice

2024

Code de formation

5.19

Nature

AFC

Organisé par

Advitam

Durée

28 heures

