

Module n°3 : Cuisine

Contexte

L'évolution des attentes des résidents et des familles, la récente réforme du financement des EHPAD, et le constat partagé d'un besoin de professionnalisation et d'un déficit de communication entre les équipes en charge des différents volets de la prestation hôtelière ont conduit l'ANFH à déployer une offre de formation à destination des acteurs de la fonction hôtelière au sein des établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux.

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 ».

Public

Personnels des établissements hébergeant des personnes âgées.

Personnels des cuisines des établissements hébergeant des personnes âgées.

Exercice

2024

Nature

AFR

Organisé par

ALTAFORMA (ex Advitam) - Formavenir - ACF

Durée

28 heures