

Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : cuisine

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

PUBLIC VISÉ :

Personnels des cuisines
des établissements
hébergeant des
personnes âgées

ORGANISÉ PAR :

➤ ADVITAM

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

➤ 8 à 16 participants

DURÉE :

➤ 4 jours (28 heures)
2 jours + 2 jours

PRÉREQUIS :

➤ sans prérequis

CONTACT :

➤ 05.55.35.28.96
advitam@advitam-
formation.fr

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 »

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec exercices pratiques autour de l'hygiène en cuisine pour une meilleure assimilation des connaissances.
- Travail sur les représentations sur le bien manger et l'aspect sociologique des repas.
- Travail de réflexion sur les attentes des résidents autour du repas-plaisir pour définir les axes d'amélioration possibles sur les prestations hôtelières interne à l'établissement.
- Nombreux exercices pratiques sur la lutte contre le gaspillage.

PROGRAMME

Jour 1 et jour 2

- 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 maîtrise 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

Jour 3 et jour 4

- 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 maîtrise des besoins réels
 - Agir sur la distribution des repas
 - Les techniques culinaires
 - Les évolutions liées au PNNS
 - La gestion des excédents