



PRISE EN CHARGE DU PATIENT ET DU RESIDENT

LA FONCTION HOTELLERIE ET RESTAURATION AUPRES DES PATIENTS ET RESIDENTS DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE

ORGANISME "GRIEPS"

DURÉE 6 jours non consécutifs

CONTEXTE

Le personnel en charge de la restauration et de l'hôtellerie participe à la prise en charge des patients et des résidents. Ces professionnels sont en demande récurrente de formation professionnalisante afin de conforter leurs pratiques et développer leurs compétences.

Cette formation propose une journée sur un site de production au Centre Hospitalier Sainte Anne (Paris 14ème) afin de relier apports théoriques et échanges de pratiques avec des professionnels.

PUBLIC

Tout agent travaillant auprès des patients et résidents dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie au sein d'un établissement de santé.

OBJECTIFS

- Avoir une vision globale des différentes activités pouvant relever de la restauration et de l'hôtellerie en tant que personnel hospitalier
- Acquérir des méthodes et outils de travail utiles à sa fonction dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Connaître la réglementation en vigueur dans ce domaine
- Être en capacité d'identifier et d'utiliser les différents modes de communication verbale et non verbale afin d'optimiser les relations avec les patients et leur entourage

PROGRAMME

- Identification des activités liées à l'hôtellerie et à la restauration dans les établissements de santé :
 - + Les procédures de production culinaire
 - + Les spécificités du service de restauration dans les établissements de santé
- Entretien des locaux, gestion et utilisation du linge dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité des établissements de santé, tout en tenant compte des règles institutionnelles.
- Les bonnes pratiques HACCP dans les unités de soin
- Visite sur un site de production
- Les différentes techniques de communication et d'accueil des patients et résidents et de leur entourage