



ECO RESTAURATION

PROGRAMME
DE FORMATION



QUALITE DE LA PRESTATION RESTAURATION EN EHPAD

ECORESTAURATION
8 Rue de Rémusat
31 000 - TOULOUSE
www.ecorestauration.fr

PRÉREQUIS

AUCUN PRÉREQUIS

ACCESSIBILITÉ

- Les locaux d'Eco Restauration : site adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Vérification auprès du client de l'adaptation du parcours de formation pour toute personne en situation de handicap

DURÉE

- Volume d'heures total : 14 heures
- La planification des temps de formation en présentiel et distanciel se fera en concertation avec le client en fonction de la charge de travail des personnels pressentis pour suivre le parcours de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Pour chaque demande de formation :

- Réalisation d'un entretien avec le référent pédagogique d'Eco Restauration, afin de :
 - S'accorder sur les attentes et les besoins du client
 - Préciser les différents points du programme
 - Spécifier les connaissances et les compétences travaillées
 - Arrêter les sources de financement
 - Transmission au donneur d'ordre de la convention, du programme et du devis
 - Envoi par le donneur d'ordre à son OPCO de référence, des pièces transmises par Eco Restauration
 - Après accord de prise en charge par l'OPCO, le délai pour la mise en place de la formation est habituellement de 3 semaines.

DATES ET LIEUX

DATES

Planification à déterminer en fonction des contraintes et des exigences de l'entreprise

LIEUX

Le temps en présentiel se réalisera en intra entreprise ou en inter entreprise

OBJECTIFS DE FORMATION

En situation de travail, la personne sera capable de :

- Améliorer la qualité de la prestation de restauration, en EHPAD.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

En cours de formation, le participant apprendra à :

- Maîtriser les principes de la loi EGAlim, en EHPAD
- Mettre en œuvre les principes de la loi EGAlim, au sein de l'EHPAD
- Maîtriser la qualité des repas servis, au sein de l'EHPAD
- Mettre en œuvre des actions d'amélioration continue

CONTENU DU PROGRAMME

- Appréhender les produits de qualité et durables
- Établir un état des lieux des menus servis (en produits de qualité et durables)
- Identifier les principes de la loi EGAlim
- Identifier les leviers du changement
- Mettre en œuvre la loi EGAlim dans l'EHPAD
- Appréhender les principes d'amélioration continue
- Identifier les outils d'amélioration continue
- Établir un état des lieux initial, utilisable comme base de travail
- Interpréter et exploiter des données en lien avec la satisfaction
- Identifier les pistes d'amélioration, leviers de changements, la démarche et les outils à mettre en place, en vue d'amélioration continue
- Suivre les axes de progrès déterminés, avec responsables et échéances.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

FORMAT

Parcours hybride avec des temps de formation en présentiel et des temps de formation en distanciel synchrone

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos modalités de transmission sont variées et alternent les méthodes suivantes : expositive, interrogative et actives (individuelles et de groupe).

TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

Parce que l'adulte en formation a besoin d'interagir, d'expérimenter, de manipuler, de reproduire, de s'interroger, d'écouter... Nous variions nos techniques d'animation en proposant des études de cas, des échanges, des discussions, des questionnements, des brainstormings, des exposés, des auto-évaluations, des enquêtes, des reformulations, des synthèses...

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Beekast et plateforme collaborative, teams pour les classes virtuelles
- Ordinateur, vidéoprojecteur, logiciel approprié, connexion internet, supports papiers

MOYENS HUMAINS

Notre équipe est composée de plusieurs experts en restauration collective, nutrition et hygiène dotés d'une double compétence en pédagogie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Concernant la montée en compétences et connaissances des participants au parcours dispensé, elle sera appréciée en début, en cours et en fin de formation par le biais de questionnaire, de mises en situation, d'exercices
- Concernant le recueil de la satisfaction des stagiaires, il sera réalisé en fin de parcours afin d'améliorer le parcours, ses modalités de réalisation, la qualité des interventions

TARIFS

- **Intra entreprise** : 1200€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum
- **Inter entreprise** : 900€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum

CONTACTS

ECORESTAURATION

8 Rue de Rémusat
31000 TOULOUSE

Mail : formation@ecorestauration.fr

Téléphone : 05.32.78.19.40

Site internet : www.ecorestauration.fr