

## Formations EC6

## PROFESSIONNALISER ET RENFORCER

## LES COMPÉTENCES EN ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

*Depuis 2004, le cabinet EC6 apporte conseil et expertise en restauration, spécifiquement dans le secteur santé. Il a déjà accompagné plus d'une centaine d'établissements et présente son catalogue de formations 2009-2010.*

**R**estauration, hôtellerie et nutrition en établissement de santé sont le cœur de métier d'EC6, fondé et dirigé par

Eric Commelin, ingénieur restauration secteur santé. Les domaines d'expertise de ce cabinet vont de la

connaissance des techniques de base du métier de restaurateur hospitalier (techniques culinaires, traitement des produits, connaissance des produits) à l'ingénierie de la restauration hospitalière (conception des process, définition des programmes techniques...), en passant par l'analyse des structures de restauration (études techniques et économiques, audits, plans d'actions), l'accompagnement méthodologique et technique des établissements dans la mise en place d'actions, dans la construction de cuisines, la for-

mation des équipes, l'organisation des ressources humaines. Le cabinet EC6 a par ailleurs piloté un groupe de travail national sur la prise en charge hôtelière des

patients en fin de vie dans les établissements de santé, qui a mené à l'édition d'un guide. Un autre est en cours pour les patients atteints de la maladie d'Alzheimer (tous deux ont déjà été évoqués dans de précédents numéros).

**NOUVELLE APPROCHE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL**  
Autres actions : la création du premier cursus universitaire d'ingénieur en restauration du secteur santé en partenariat avec l'Université Lyon 3 et les Hospices

Civils de Lyon, la participation aux expertises de la MEAH (Mission nationale d'expertise et d'audit hospitalier) pour le CNEH (Centre national d'expertise hospitalière), la «mise au point d'une nouvelle approche de l'organisation du travail en cuisine centrale au travers de la mise au point de nouvelles techniques de cuisson et de planification de la production des repas», développée sous la marque Cuisine9. Les formations

**LE CABINET PROPOSE  
UN LARGE ÉVENTAIL  
D'EXPERTISES**

**UN ÉVENTAIL DE COMPÉTENCES**

- ♦ **Eric Commelin** : directeur du cabinet EC6 et ingénieur restauration secteur santé
- ♦ **Jean-Claude Poilvilain** : ingénieur restauration secteur santé
- ♦ **Sandrine Amigon** : ingénieur restauration secteur santé
- ♦ **Nicolas Sadmi** : ingénieur restauration secteur santé
- ♦ **François Izart** : ingénieur restauration, expert technique infrastructures, lots techniques, équipements
- ♦ **Didier Thuillier** : expert en techniques culinaires et organisation de production secteur santé
- ♦ **Christelle Reynard** : coach, sophrologue, chargée du département formation ressources humaines
- ♦ **Isabelle Lorent** : responsable administrative, chargée du département formation





sont réalisées sur Paris et/ou en régions (voir l'encadré ci-dessous et le site [www.ec6.fr](http://www.ec6.fr)).

### QUALITÉ DE SERVICE ET PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE

Les stages sont proposés sous plusieurs thématiques, par exemple «*accueil/qualité de service/prise en charge hôtelière*», avec d'une part la «*fonction hôtelière des établissements de santé*» (mise en place de la fonction hôtelière en milieu hospitalier : la répartition des tâches de restauration et d'hôtellerie, la création d'une équipe hôtelière, la professionnalisation des tâches de service des repas) et d'autre part la «*prise en charge hôtelière*

sonnels de cuisine. A l'attention des responsables de restauration, chefs de cuisine, diététiciennes, personnels de restauration et cuisine, une formation permet d'améliorer plus spécifiquement la «*conception et fabrication des plats à texture modifiée et de plats enrichis pour les seniors*». Au programme : construire une mercuriale comportant tous les éléments nécessaires pour enrichir les plats cuisinés, revisiter les grandes familles de potages, élargir les modes de cuisson pour le traitement des légumes

afin de modifier le goût, travailler sur la présentation des assiettes, gérer et organiser la production (allongement des DLC, pasteurisation, cuisson en barquette, sous vide, création de fiches techniques), réalisation d'une carte de desserts en tenant compte des contraintes liées aux diverses pathologies, etc. Haccp, management, nutrition, gestion, techniques culinaires, font notamment partie des formations proposées.

Karine Averty



*des seniors en établissement de santé et Ehpad*» (qualité de service et définition de services adaptés, prise en charge nutritionnelle et mise en œuvre de produits adaptés, qualité des repas, cadre réglementaire et préconisations). Cette dernière formation s'adresse aux directeurs d'établissement, médecins, directeurs de soins, cadres de soins, personnels soignants et hôteliers, responsables et personnels de restauration, chefs et per-

### QUELQUES DATES DE FORMATIONS

- ◆ Prise en charge hôtelière des seniors en établissement de santé et Ehpad : 6 et 7 octobre 2009 - 19 et 20 janvier 2010 - 4 et 5 mai 2010 - 5 et 6 octobre 2010 (Paris)
- ◆ Master 2, Management et ingénierie en restauration collective et établissement de santé : prochaine promotion janvier 2010 (Université Lyon 3)
- ◆ Construction d'un dossier d'agrément permettant de répondre à la législation : 30 septembre au 2 octobre 2009 et 27 au 29 septembre 2010 (Lyon) - 24 au 26 novembre 2009 et 22 au 24 novembre 2010 (Marseille) - 15 au 17 mars 2010 (Paris)
- ◆ Management d'une équipe de restauration : 12 au 14 octobre 2009 - 22 au 24 mars 2010 - 11 au 13 octobre 2010 (Paris)
- ◆ Conception et fabrication des plats à texture modifiée et de plats enrichis pour les seniors : 24 et 25 novembre 2009 - 4 et 5 mai 2010 - 23 et 4 novembre 2010 (Paris)
- ◆ Mise en place et animation d'un CLAN : 30 novembre au 2 décembre 2009 - 29 au 1 mars 2010 - 6 au 8 décembre 2010 (Paris)
- ◆ Découverte et maîtrise des nouvelles techniques de cuisson et de la gastronomie moléculaire : 15 et 16 octobre 2009, 28 et 29 septembre 2010 (Lyon) - 15 et 16 décembre 2009, 26 et 27 janvier 2010 (Paris) - 14 et 15 décembre 2010 (Marseille)