



## Formations en techniques et organisations hôtelières

Par



---

**Groupe EC6 – Le Conseil en Restauration Santé**

Le Mont – 71520 SAINT POINT

Tél : 03.85.38.20.02 – Fax : 03.24.38.01.48 – Mobile : 06 61 57 68 80

[contact@ec6.fr](mailto:contact@ec6.fr) - [www.ec6.fr](http://www.ec6.fr)

## PRISE EN CHARGE HOTELIERE DES SENIORS EN ETABLISSEMENT DE SANTE ET EHPAD

<b>Particularité de la formation</b>	<b>Formation conduite par le Cabinet EC6 dans le cadre des missions MeaH</b>			
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur d'établissement</li> <li>• Médecins</li> <li>• Directeur des soins</li> <li>• Cadre de soins</li> <li>• Personnels soignants</li> <li>• Personnels hôteliers</li> <li>• Responsable et personnels de restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> <li>• Personnels de cuisine</li> </ul>			
<b>Objectifs</b>	La prise en charge hôtelière des personnes âgées en établissements de santé et médico social : qualité de service, prise en charge nutritionnelle, qualité des repas			
<b>Présentation</b>	<p>La <b>distribution des repas</b> est une activité complexe nécessitant la mise en œuvre de moyens humains, techniques et économiques importants.</p> <p>Le <b>concept de la prise en charge hôtelière</b> mis au point par le Cabinet EC6 pour la <b>MeaH</b>, de nombreux <b>établissements de santé, EHPAD et structures accueillant des personnes âgées</b> permet de <b>professionnaliser la prise en charge des séniors</b>.</p>			
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formation aux principes de la prise en charge hôtelière</b> Notions de dénutrition/nutrition - La prise en charge nutritionnelle Présentation de la dénutrition chez les personnes âgées : causes, risques et conséquences Mise en place d'outil de détection et de suivi des personnes âgées à risque dénutritif Diagnostic nutritionnel à l'entrée du résident et réajustement Contrôle et suivi des ingestats</li> <li>• <b>Cadre réglementaire et préconisations</b> La sécurité alimentaire - Les référentiels de prise en charge nutritionnelle des personnes âgées</li> <li>• <b>La mise en œuvre de produits adaptés</b> Plans alimentaires - Proposition de choix - Menus variés - Qualité et choix des matières premières - Qualité des recettes (« source de plaisir ») - Adaptation des plats (enrichissement et texture modifiée) - Enrichissement des plats - Choix de texture - Définition de protocoles de mise au point des produits adaptés aux personnes âgées</li> <li>• <b>Définition de services adaptés</b> Mise en œuvre par des professionnels (savoir-faire) Conditions d'hygiène irréprochables (repas destinés à une population sensible) Mise en valeur de la prestation Repas à thème Qualité de la prise de commande des repas (choix de l'application, utilisation et mise en œuvre) Qualité de la distribution des repas Environnement (décoration, lumière, espace de circulation, bruits, choix de la vaisselle, dressage de la table ou du plateau) Personnel formé au service Attention apportée à la tenue du personnel Aide au repas - Temps suffisant pour consommer le repas Définition et mise en œuvre de protocoles de service hôtelier</li> </ul>			
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)			
<b>Intervenants</b>	Ingénieurs experts en restauration et hôtellerie du Cabinet EC6 Diététicienne secteur hébergement			
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	18-19 janvier	03-04 mai	04-05 octobre
	<b>PARIS</b>	01-02 février	07-08 juin	08-09 novembre
	<b>LYON</b>	15-16 mars	14-15 juin	15-16 novembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €			

## FONCTION HOTELIERE DES ETABLISSEMENTS DE SANTE

<b>Particularité de la formation</b>	<b>Formation conduite par le Cabinet EC6 dans le cadre des missions MeaH</b>			
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable hôtelier</li> <li>• Cadre de soins</li> <li>• Personnels soignants</li> <li>• Personnels hôteliers</li> <li>• Responsable de restauration</li> </ul>			
<b>Objectifs</b>	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			
<b>Présentation</b>	<p>La distribution des repas est une activité complexe nécessitant une assimilation de "savoir, savoir-faire et de savoir-être" par les acteurs en charge de la distribution des repas.</p> <p>Le concept de la fonction hôtelière mis au point par le Cabinet EC6 pour de nombreux établissements de santé permet de professionnaliser la prise en charge des patients et des résidents au vu d'améliorer leur prise en charge au quotidien. Ce module offre aux participants la possibilité d'acquérir les notions incontournables dans une prise en charge hôtelière de qualité et les techniques associées.</p>			
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notion de chaîne d'expertises (diététique, production, hôtellerie)</li> <li>• Contexte réglementaire (GEMRCN, HAS, paquet hygiène, PMS, ...)</li> <li>• Notion de nutrition/dénutrition</li> <li>• Gestion du suivi nutritionnel</li> <li>• Organisation des tâches et calcul des charges de travail</li> <li>• Complémentarité fonction cuisine et fonction hôtelière</li> <li>• Sécurité alimentaire et principe de l'HACCP</li> <li>• Grands principes de la prise en charge hôtelière</li> <li>• Notion de savoir, savoir-faire et savoir-être"</li> <li>• Techniques hôtelières : service en salle à manger, service au plateau en chambre</li> <li>• Les outils d'évaluation de la qualité de prise en charge hôtelière</li> </ul>			
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)			
<b>Intervenants</b>	Ingénieurs experts en restauration et hôtellerie du Cabinet EC6			
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	08-09 février	24-25 mai	22-23 novembre
	<b>PARIS</b>	22-23 mars	21-22 juin	29-30 novembre
	<b>LYON</b>	29-30 mars	23-24 juin	06-07 décembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €			

## PRISE EN CHARGE HOTELIERE SPECIFIQUE DES PATIENTS EN FIN DE VIE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE

<b>Particularité de la formation</b>	<b>Formation basée sur le guide de prise en charge hôtelière des patients en fin de vie en établissement de santé (rédaction Cabinet EC6)</b>		
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur d'établissement</li> <li>• Médecins</li> <li>• Directeur des soins</li> <li>• Cadre de soins</li> <li>• Personnels soignants</li> <li>• Personnels hôteliers</li> <li>• Responsable restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	Prise en charge nutritionnelle des personnes en fin de vie		
<b>Présentation</b>	<p>Les patients en fin de vie en services de soins palliatifs ou dans les unités de soins ont des besoins et des attentes différentes des autres patients.          Comment construire une offre alimentaire et une organisation de restauration pour répondre à ces attentes légitimes ?          Comment prendre en charge la restauration des personnes accompagnant ces patients ?</p>		
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentation et fin de vie</li> <li>• Identifier les besoins et attentes des patients</li> <li>• Construire une offre alimentaire adaptée</li> <li>• Définir l'organisation de la fabrication des repas</li> <li>• Mettre au point la gestion de la distribution des repas</li> <li>• Définir les besoins en ressources humaines</li> <li>• Identifier les équipements et les locaux nécessaires à cette prestation</li> <li>• Mesurer l'impact économique de cette prestation</li> </ul>		
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)		
<b>Intervenants</b>	Eric Commelin Directeur du Cabinet EC6 - Ingénieurs experts du Cabinet EC6 - Responsables de restauration		
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	28-29 mars	28-29 novembre
	<b>PARIS</b>	04-05 avril	10-11 octobre
	<b>LYON</b>	16-17 mai	05-06 décembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €		