

LIMOUSIN

Axe 5 : Services support : administratif / logistique / technique

Hôtelier : Coordination/organisation de la presta. hôtelière : encadrement/fonction de gouvernant (la qualité de la prestation hôtelière)

Contexte

Les métiers de l'hôtellerie ont été identifiés comme des métiers en tensions et nécessitant du développement de compétences. En effet, l'évolution des attentes des résidents et des familles, la récente réforme du financement des EHPAD, et le constat partagé d'un besoin de professionnalisation et d'un déficit de communication entre les équipes en charge des différents volets de la prestation hôtelière ont conduit les instances de l'ANFH à proposer une offre de formation sur ces thématiques.

Différents modules vous sont proposés, avec un module "tronc commun".

- Tous acteurs de la qualité de la prestation hôtelière en EHPAD (tronc commun)
- Communication et savoir être avec les résidents et les familles
- Fondamentaux de l'hygiène et de l'entretien des locaux en EHPAD
- Cuisine - module HACCP
- Cuisine - modules techniques
- Service des repas : prévention de la dénutrition
- Fonction linge - module général
- Fonction linge - module RABC
- Coordination / organisation de la prestation hôtelière : encadrement / fonction de gouvernante

Objectifs

Adapter la prestation hôtelière aux évolutions et aux nouvelles attentes des résidents en professionnalisant les acteurs et en les fédérant autour d'un projet commun.

Renseignements complémentaires

Actions de formation financées sur des fonds régionaux ANFH

Programme

Avoir une vision globale des différentes activités relevant de la prestation hôtelière :

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AXSXWcuSggT3vWDLrOQi>

- Présentation des différents métiers composant la prestation hôtelière,
- Les interactions entre les différents métiers,
- Les devoirs et les limites de la fonction hôtelière.

Coordonner les composantes de la prestation hôtelière en collaboration avec les différents acteurs :

- La communication entre les différents métiers de la prestation hôtelière,
- Répartition des tâches entre les différents services de la prestation hôtelière,
- Élaboration d'une fiche de tâche par métier.

Savoir organiser l'accueil des résidents et des familles dans son domaine d'activité en concertation avec les équipes soignantes :

- Le rôle de chacun lors de l'accueil du résident,
- La place de la famille lors du séjour du résident,
- Le CVS (Conseil de Vie Sociale).

Contrôler l'application des bonnes pratiques professionnelles :

- Connaissance des différents cadres et protocoles,
- Les outils d'auto-contrôle des pratiques professionnelles.

Participer au suivi de la qualité de la prestation hôtelière en concertation avec le service qualité :

- Rôle de chacun dans la démarche qualité de la prestation hôtelière,
- Analyse des outils d'auto-contrôle des pratiques professionnelles dans le cadre de la démarche qualité de l'établissement,
- Retour sur les pratiques professionnelles et propositions d'actions d'amélioration.

Public

Tout public des établissements et services hébergeant des personnes âgées

Exercice

2021

Nature

AFR

Organisé par

ADVITAM - FORMAVENIR PERFORMANCES - GIP FCIP - INFORELEC

Durée

21 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GROUPE 1

n/c

Voir le tableau dans la rubrique "offre de formation"