

CORSE

Axe 4 : Métiers techniques, logistique et restauration

Parcours "Cuisine collective dans les établissements sanitaires et médico sociaux" M4

Travail d'équipe et organisation en cuisine hospitalière

Contexte

Dans le milieu hospitalier, la qualité des repas influence directement le bien-être et la satisfaction des patients. Une organisation efficace des équipes de cuisine est essentielle pour répondre aux exigences spécifiques de la restauration hospitalière. De plus, l'intégration des services de restauration dans les projets pluridisciplinaires de l'établissement favorise une approche globale de la prise en charge des patients.

Objectifs

Renforcer la cohésion et l'efficacité des équipes de cuisine hospitalière en optimisant l'organisation du travail et en favorisant leur participation active aux projets pluridisciplinaires de l'établissement.

- Mieux comprendre l'impact du travail des agents de cuisine sur la qualité de la prise en charge des patients/résidents, afin de renforcer leur implication dans les projets pluridisciplinaires
- Améliorer la communication interne et la collaboration au sein des équipes de cuisine pour assurer une production fluide et de qualité
- Optimiser l'organisation du travail en tenant compte des spécificités du milieu hospitalier, notamment les contraintes horaires et les régimes alimentaires particuliers
- Création d'une dynamique collective autour d'un projet commun
- Mettre en place des outils de pilotage pour suivre et améliorer les processus de production et de distribution des repas

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

Alicia GARDE (a.garde@anfh.fr) 04.20.61.01.46

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

4.05 AFR

Nature

AFR

Organisé par

Marché en cours

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences