

PACA

Axe 3 : FONCTIONS SUPPORT

Module n°5 : Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : cuisine [ALTAFORMA]

Contexte

Maîtriser les règles d'hygiène en cuisine et répondre aux attentes des résidents autour du plaisir de manger.

2 jours + 2 jours

Objectifs

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires et faire le lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Appréhender la lutte contre le gaspillage
- Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli, voire à certaines pathologies dans le respect des prescriptions du médecin et/ou de la diététicienne
- Comprendre les attentes des résidents autour du « repas-plaisir »

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

- Audrey DAVID - 04.91.17.71.28 - a.david@anfh.fr *Pour toutes demandes d'inscription, merci de vous rapprocher du service formation ou service RH de votre établissement*

Programme

Jour 1 et jour 2

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et appliquer ces règles à son environnement professionnel : La réglementation / Le monde microbien / Les analyses alimentaires / Les grands principes de l'hygiène

- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires
La méthode HACCP / La TIAC / Faire le lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS) / Définitions et origines / Composition / Outil de travail et pérennisation des savoir-faire.

- Comprendre les attentes des résidents autour du repas-plaisir Savoir recevoir / Connaître les aspects sociologiques de l'alimentation / Optimiser la qualité du service / Travail d'intersession

Jour 3 et jour 4

- Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli, voire à certaines pathologies dans le respect des prescriptions du médecin et/ou de la diététicienne Rappels sur les besoins nutritionnels des personnes âgées / Adapter l'alimentation aux personnes accueillies

- Appréhender la lutte contre le gaspillage Le gaspillage alimentaire : « L'éviter avant d'avoir à le gérer » / Définition et historique / Le gaspillage en chiffres / Facteur économique ou pas pour un établissement ? / La loi EGALIM / La maîtrise des besoins réels / Agir sur la distribution des repas / Les techniques culinaires / Les évolutions liées au PNNS / La gestion des excédents

Public

Personnels des cuisines des établissements hébergeant des personnes agées

**Exercice
2026**

**Code de formation
3.08**

**Nature
AFR**

**Organisé par
ALTAFORMA / FORMAVENIR PERFORMANCES / ACF / CEPFOR SARL**

**Durée
28 heures**

**Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**