

# 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 âgées**

#### **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**