

Module n°6 : Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : cuisine [CEPFOR]

Contexte

L'équipe de cuisine en EHPAD occupe un rôle clé dans la prise en soin autour du repas. Ce temps fort de la journée de nos aînés est particulièrement attendu et nécessite une grande technicité des équipes tant sur le plan du respect des règles d'hygiène et H.A.C.C.P que sur celui des règles d'élaboration. La satisfaction des besoins des résidents et les compétences qu'il nécessite doivent être au cœur des préoccupations des agents dans le but de satisfaire les résidents et de faire du repas un moment de plaisir retrouvé. La mise en œuvre de ce programme est basée sur l'agent acteur de sa formation et les principes de participation active, d'échanges et travail sur des cas pratiques.

Prérequis : Être impliqué dans l'élaboration des repas

2 jours + 1 jour

Objectifs

- Comprendre, maîtriser et appliquer les règles d'hygiène alimentaire à son environnement professionnel.
- Analyser les risques, mettre en place des mesures nécessaires et faire le lien avec le PMS.
- Appréhender la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Comprendre l'adaptation des menus au public et alimentation diététique.
- 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 :

- **Le monde microbien** Conditions de vie et multiplication / Bactéries pathogènes et production, flore humaine
- **Les sources de contamination.**

- **Les T.I.A.C.**

- **Les principes de base en hygiène alimentaire :** La marche en avant / FIFO / Traçabilité / Respect des chaînes du froid et de la liaison chaude / Les plans de nettoyage, Lutte contre les nuisibles

- **La méthode HACCP :** Objectif et règlementation / Principes, étapes et mise en application

JOUR 2 :

- **Je construis ma démarche HACCP, je suis acteur de mes procédures :** Jeux de construction des étapes / Je mets en œuvre les documents et les procédures.

- **La gestion des déchets dans l'établissement :** Gestion à flux tendue et gestion des stocks / Modification des menus en fonction des stocks, ration au plus juste / Que faire des restes ?

INTERSESSION et Travail personnel sur les procédures.

JOUR 3 :

- **Analyse du travail d'intersession et accompagnement des procédures par le formateur.**

- **Les alimentations particulières en EHPAD :** Repas acte de soins / Plaisir alimentaire et restauration / Vieillissement et restauration / Psychologie et troubles alimentaires / Textures modifiées et classement IDDSI / Prises en soins particulières (diabète, troubles digestifs...) / Alimentation de fin de vie / Démences et restauration

- **Communication autour du repas :** Rôle du repas pour nos aînés / Repas et communication pluriprofessionnelle / Le repas mine d'information / Evaluation des repas par les résidents : satisfaction, CVS, CLAN

Public

Chef gérant de cuisine, cuisiniers, équipe de cuisine, agent de cuisine

**Exercice
2026**

**Code de formation
3.08**

**Nature
AFR**

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

**Durée
21 heures**

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