

Prise en charge hôtelière en Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS)

Contexte

La restauration collective auprès d'enfants exige des pratiques adaptées à leurs besoins nutritionnels, à leur sécurité alimentaire et à leur éducation au goût. Cette formation vise à professionnaliser les acteurs du secteur pour garantir des repas de qualité dans un cadre sécurisé et éducatif.

Objectifs

• Améliorer la prise en charge hôtelière et alimentaire en MECS • Comprendre les attentes des jeunes publics autour du repas • Donner un caractère plus hôtelier, avec une approche pédagogique

Renseignements complémentaires

Contacts : Fatima SARAIVA (f.saraiva@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.fr)

Programme

1. Partie théorique • Faire du temps du repas, un moment d'apaisement • Profiter de ces temps de partage pour transmettre et sensibiliser les jeunes à une bonne alimentation • Assurer une continuité de la prestation les week-ends auprès des équipes éducatives • Rédiger un référentiel Hôtelier, Alimentaire et de bonne gestion pour son établissement pour définir les bonnes pratiques
2. Partie pratique en atelier • Tester des techniques simples • Organiser le pilotage de sa maîtrise des risques sanitaires • Définir les bonnes règles de gestion • Mettre en place un groupe de travail autour de la création de son référentiel

Public

• **Gouvernant (e) / Maître(sse) de maison** • **Personnels des équipes éducatives** • **Agents Hôteliers** • **Equipe de cuisine** • **Direction d'établissement**

Exercice

2026

Code de formation

TLR05

Nature
AFR

Organisé par
SENES SOLUTIONS

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences