

# Déploiement SAFITECH en Ile de France

Armelle Petit, chargée de mission  
SAFITECH

et

Sophie Richard, déléguée régionale

## **SAFITECH un dispositif d'accompagnement de la filière technique DEPLOIEMENT SAFITECH**

### **Déploiement du dispositif sur 6 délégations :**

- **Picardie**
  - **Champagne Ardenne**
    - **Ile de France**
      - **Basse Normandie**
        - **Haute Normandie**
          - **Nord Pas de Calais**

## **SAFITECH un dispositif d'accompagnement de la filière technique DEPLOIEMENT SAFITECH gouvernance et pilotage**

- **2 COFIL « CAP NORD » par an**

Composé du Pilote du projet (chargée de mission ANFH, Ingénieur en chef au CHRU LILLE et membre du conseil scientifique Association H360), des représentants de l'ANFH des 6 délégations (délégués et référents Safitech )et l'appui de consultants experts si besoins. :

- définit les axes du projet et pilote les opérations
- valide les orientations, les méthodes et les ressources affectées
- valorise les étapes clés du dispositif

- **3 COTECH** par parcours de formation

Composés du Pilote du projet, des représentants de l'ANFH, d'Experts, de Directeurs techniques et logistiques, de Représentants des partenaires (Universités, ARS) des Référents des clubs métiers, des représentants des DRH d'établissements. Se réunissant une fois par trimestre, selon l'avancée des jalons du projet ; au cours de leur séance, ils :

- valident l'approche méthodologique présentée,
- constituent un réseau pour être relais et acteurs de la démarche
- rendent un avis en vue de la définition des axes du plan d'action

## **SAFITECH un dispositif d'accompagnement de la filière technique DEPLOIEMENT sur 3 ans, 2016 2017 2018**

### ➤ **Mise en place de réseaux de professionnels et journées d'information:**

#### ✓ **Journées SAFITECH :**

- Avril 2016 en IDF, fin 2016 en haute Normandie, Novembre 2016 en Picardie, début 2017 en Champagne

#### ✓ **Clubs Métier :**

- dès juin en Ile De France : proposition Métier de la restauration (reprise travaux déjà initiés , besoins identifiés au travers d'un questionnaire , processus métier , enjeux et compétences, identifier un référent...
- avril en Basse Normandie : Métier de l'Hôtellerie (intégration groupe de travail Bio nettoyage)
- Mai 2016 Haute Normandie : Métier de la Maintenance ( intégration groupe de travail :maintenance des équipements « opérateur »)
- à identifier : Métier du Bâtiment
- Suite en Nord Pas de Calais des clubs métier Linge et performance logistique
- **Organisation fin 2018 : inter clubs inter régions**

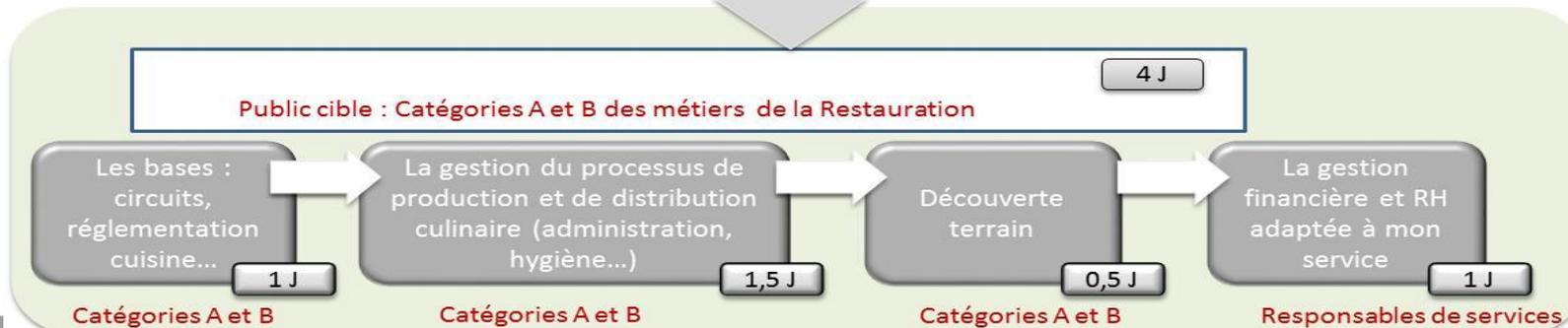
# Reprise Données Métier Restauration : Résultat Analyse questionnaire individuel

## Zoom sur un parcours métier : Services logistiques – Restauration

Logistique	Marchés publics	compétence en achat et budget
	Cuisine-restauration	gestion d'une cuisine centrale en liaison froide Les circuits et leur réglementation en logistique hôtelière hospitalière Création d'une cuisine centrale : démarches administratives pour agrément. Les produits utilisés pour le nettoyage du matériel ( chimie) La cuisson en basse température et de nuit Formation et expertise Davigel Amélioration de la gestion et la mise en place des marchés alimentaires Optimisation de l'utilisation des matériels de cuisson Les fournisseurs ou fabricants de matériel de cuisine Mise à niveau du domaine d'expertise en sécurité alimentaire.
Management	gestion de pôle	Conception d'un pôle logistique (restauration, blanchisserie, stockage déchets, magasins...) dans le
	Management	relation avec les agents gestion d'équipe - réglementation entretien individuel annuel

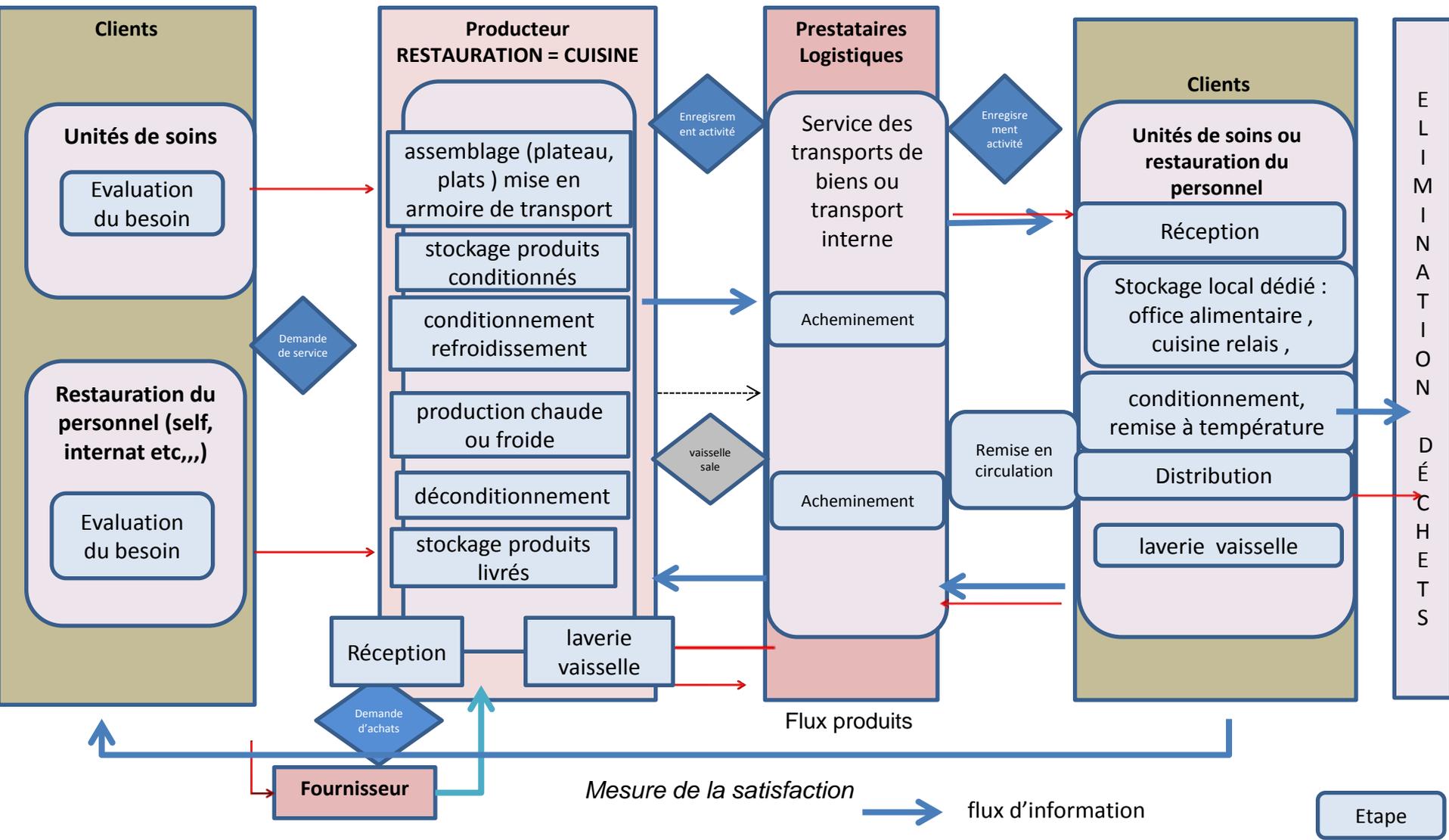
Métiers concernés : Encadrant production culinaire

Extrait du fichier Excel « besoins de formation par métier » (15 demandes)



# APPROCHE PROCESSUS RESTAURATION

## validation en club métier



# Approche processus restauration : Activités , enjeux, compétences travaux à reprendre en club métier

Etapes	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Evaluation du besoin : commande repas ou produits alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des besoins en fonction des stocks et clients</li> <li>• Saisie, traitement et mise à jour des commandes</li> </ul>	Services de soin Service hôtelier Service restauration Service diététique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatisation des données (e procurement par ex.)</li> <li>• Coordination soignants/ logistique</li> <li>• Sensibilisation aux règles de commandes/ stockages pour éviter les sur stocks et respect des règles d'hygiène</li> </ul>
<b>Approvisionnement</b> <i>Voir module tronc commun et métier appro</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Passage de demandes d'achats lors du franchissement de seuils d'alertes de produits (suivi ou induit par des demandes de services)</i></li> <li>• <i>Préparation du produit en collecte une fois en magasin principale</i></li> </ul>	<i>Gestionnaire de stock</i> <i>Approvisionneur</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Coordination avec le service achats</i></li> <li>• <i>Informatisation</i></li> <li>• <i>Amélioration de la rotation des stocks</i></li> <li>• <i>Définition de seuils et méthodes communes</i></li> <li>• <i>Amélioration taux de service / baisse des ruptures</i></li> </ul>
<b>Réception</b> <b>Stockage</b> <b>Picking</b> <i>Voir module tronc commun et métier gestion magasin</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Réception des commandes</i></li> <li>• <i>Enregistrement des produits</i></li> <li>• <i>Entreposage en magasin</i></li> <li>• <i>Préparation et sortie du produit</i></li> </ul>	<i>Agent de logistique générale :</i> <i>Réceptionnaire/ Cariste/ Préparateur de commande</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Réflexion sur le schéma des flux, avec par ex. la création d'une plate forme centrale logistique</i></li> <li>• <i>Informatisation</i></li> <li>• <i>Enregistrement des flux (flashage)</i></li> <li>• <i>Optimisation des temps de préparation</i></li> <li>• <i>Optimisation de l'entreposage (picking par ex....)</i></li> <li>• <i>Sécurité</i></li> </ul>
<b>Réception</b> <b>Stockage</b> <b>Picking spécifique</b> <b>restauration</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réception des commandes (<b>contrôle</b> qualitatif spécifique aux denrées alimentaires)</li> <li>• Enregistrement des produits (réception et liquidation, gestion des stocks)</li> <li>• Entreposage en magasin, températures dirigées</li> <li>• <b>Préparation et sortie du produit</b></li> </ul>	Agent de restauration Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect HACCP :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle du moyen de transport</li> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Lecture et analyse de l'étiquetage</li> <li>- Respect des modes de stockage (FIFO, températures...)</li> </ul> </li> <li>• Prise en compte des éco-contraintes (achats raisonnés, tri et valorisation des déchets)</li> <li>• Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>• Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Approche processus restauration

## Activités , enjeux, compétences

Etapas	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Déconditionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décontamination des enveloppes primaires</li> <li>• Déconditionnement, égouttage, décongélation et reconditionnement</li> <li>• Lavage et pré-traitement des fruits et légumes</li> <li>• Gestion et tri des déchets</li> </ul>	Agent de restauration Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion d'opérations différée dans le temps</li> <li>• Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Lecture, analyse et archivage de l'étiquetage</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>• Connaissance des gammes de produits</li> <li>• Prise en compte des éco-contraintes (achats raisonnés, tri et valorisation des déchets)</li> <li>• Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>• Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>
<b>Production chaude, Conditionnement, refroidissement et stockage des produits finis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson adaptée au personnel et à la pathologie des patients</li> <li>• Mixage et hachage</li> <li>• Refroidissement</li> <li>• Conditionnement/étiquetage</li> <li>• Stockage des produits</li> </ul>	Agent de restauration Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>• Connaissance des gammes de produits</li> <li>• Techniques culinaires (températures, liaisons, cuisson...)</li> <li>• Connaissances des équipements, traitement d'air et fluides</li> <li>• Archivage des temps de refroidissement par recette</li> <li>• Réalisation et respect du plan de production en fonction des moyens</li> <li>• Notions de diététique</li> <li>• Respect de l'étiquetage</li> <li>• Prise en compte des éco-contraintes</li> <li>• Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>• Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Approche processus restauration

## Activités , enjeux, compétences

Etapas	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Production froide, Conditionnement, refroidissement et stockage des produits finis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson adaptée au personnel et à la pathologie des patients</li> <li>• Mixage, hachage et tranchage</li> <li>• Refroidissement</li> <li>• Conditionnement/étiquetage</li> <li>• Stockage des produits</li> </ul>	Agent de restauration Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>• Connaissance des gammes de produits</li> <li>• Techniques culinaires (températures, liaisons, cuisson, découpes...)</li> <li>• Connaissances des équipements, traitement d'air et fluides</li> <li>• Archivage des temps de refroidissement par recette</li> <li>• Réalisation et respect du plan de production en fonction des moyens</li> <li>• Notions de diététique</li> <li>• Respect de l'étiquetage</li> <li>• Prise en compte des éco-contraintes</li> <li>• Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>• Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Approche processus

## Activités , enjeux, compétences

Etapas	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Assemblage /allotissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélection des denrées alimentaires en fonction des clients et du menu</li> <li>Ordonnancement</li> <li>Assemblage /allotissement portions individuelles ou multi-portions</li> <li>Conditionnement et stockage adapté au mode de distribution</li> <li>Plat témoin</li> <li>Déclenchement du transport</li> </ul>	Agent de restauration Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle de cohérence produit et demande client</li> <li>Respect des grammages</li> <li>Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>Connaissances des équipements</li> <li>Archivage des expéditions (températures et quantité)</li> <li>Notions de diététique</li> <li>Prise en compte des éco-contraintes</li> <li>Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>
<b>Client : réception Stockage Picking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réception des commandes et vérification de leur conformité</li> <li>Stockage des préparations à température adéquate</li> <li>Rangement des produits alimentaires et non-alimentaires</li> <li><b>Préparation et sortie du produit ????</b></li> </ul>	Agent de restauration et/ou d'hôtelier Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire Service de soins	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Lecture et analyse de l'étiquetage</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>Prise en compte des éco-contraintes (tri et valorisation des déchets)</li> <li>Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Approche processus

## Activités , enjeux, compétences

Etapas	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Client : production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation des boissons chaudes adaptées aux clients</li> <li>Cuisson directe (grillade, friture...)</li> </ul>	Agent de restauration et/ou d'hôtelier Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire Service de soins	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Respect des modes de stockage (températures...)</li> </ul> </li> <li>Connaissance des gammes de produits</li> <li>Techniques culinaires (températures, liaisons, cuisson...)</li> <li>Connaissances des équipements, traitement d'air et fluides</li> <li>Réalisation et respect du plan de production en fonction des moyens</li> <li>Notions de diététique</li> <li>Respect de l'étiquetage</li> <li>Information des origines de la viande bovine</li> <li>Prise en compte des éco-contraintes</li> <li>Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>
<b>Client : remise à température , conditionnement, finition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remise à température en fonction de l'activité de soins</li> <li>Conditionnement</li> <li>Finition</li> </ul>	Agent de restauration et/ou d'hôtelier Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire Service de soins	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect HACCP :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des denrées alimentaires</li> <li>- Contrôle poids et température des denrées</li> <li>- Respect et contrôle des températures de service</li> </ul> </li> <li>Connaissances des équipements</li> <li>Archivage des température de service</li> <li>Respect de l'étiquetage</li> <li>Prise en compte des éco-contraintes</li> <li>Connaissance et respect de l'activité de soins</li> <li>Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Approche processus

## Activités , enjeux, compétences

Etapas	Activités	Exemple d'acteurs	Enjeux et compétences associées
<b>Client : distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acheminement des repas vers le client (personnel et/ou patient)</li> <li>Gestion du service et dressage</li> <li>Débarrassage</li> <li>Dérochage et tri des déchets</li> <li>Lavage décentralisé : verres et couverts</li> <li>Retour des équipements et ustensiles vers la laverie centrale</li> </ul>	Agent de restauration et/ou d'hôtelier Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire Service de soins	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ordonnancement</li> <li>Gestion des moments et fins de service</li> <li>Dressage/plan de buffet</li> <li>Tri des déchets</li> <li>Contrôle de températures</li> <li>Séquencement des opérations</li> <li>Hygiène et entretien des locaux et matériel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul> <p>(Hors aide au repas!)</p>
<b>Laverie vaisselle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavage centralisé</li> <li>Débarrassage</li> <li>Dérochage et tri des déchets</li> <li>Contrôle des équipements et produits associés</li> <li>Tri et rangement de la vaisselle</li> </ul>	Agent de restauration et/ou d'hôtelier Cuisinier(ère) Encadrant de production culinaire/alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ordonnancement</li> <li>Tri des déchets</li> <li>Contrôle des températures des bains de lavage</li> <li>Hygiène et entretien des locaux et matériel</li> <li>Traitement d'air adapté à l'activité</li> <li>Tri et rangement de la vaisselle dans des équipements adaptés</li> <li>Evaluation des infrastructures, équipement, ergonomie et sécurité du personnel</li> <li>Respect du PMS et plan de continuité de service</li> </ul>

# Déploiement du dispositif en Ile de France

## 1. UNE COMMUNICATION APRÈS VALIDATION PAR LES MEMBRES DES INSTANCES

Février- Mars 2016

*Communication auprès des DRH et RFC*

*Communication auprès des directeurs économiques, techniques et logistiques*

- ✓ *Information sur le dispositif SAFITECH*
- ✓ *Questionnaire de recueil de besoins de professionnalisation, et les réseaux professionnels*
- ✓ *Invitation à la journée de lancement*

# Déploiement du dispositif en Ile de France

## 2. FINANCEMENT

- ✓ ***Financement prioritaire de parcours « complet » sur les crédits mutualisés régionaux***
  
- ✓ ***Possibilité de financer des parcours ou modules sur le plan de formation de l'établissement***

# Déploiement du dispositif en Ile de France

## 3 . PLANNING DE DEPLOIEMENT

### Parcours ACHATS

- **1<sup>er</sup> groupe de 12 personnes à partir de septembre 2016 jusqu'à juin 2017 (1 module de 2 jours par mois)**
  
  - **2ème groupe début 2017**
- *Voir Fiche programme et planification***

# Déploiement du dispositif en Ile de France

## 3 . PLANNING DE DEPLOIEMENT

### Parcours LOGISTIQUE

- **Procédure d'achat commune aux 6 régions**
- **Déploiement en Ile de France du tronc commun « Les fondamentaux de la logistique » début 2017 pour les opérateurs et les managers**
- **Puis déploiement des spécialisations en fonction du recueil des besoins**
- **Communication auprès des services formation après le choix du prestataire (2ème semestre 2016)**

# Déploiement du dispositif en Ile de France

## 4 . INSCRIPTIONS

- **Toute inscription doit être validée par le service formation de l'établissement avant transmission à la délégation ANFH Ile de France**
- **Les inscriptions au parcours complet seront enregistrées de façon prioritaire**
- **Les inscriptions aux modules seront enregistrées sur liste d'attente**
- **Pour tout complément d'information, contactez :**

Sur les parcours : Stéphanie About, Conseillère formation, 01 53 82 84 96, [s.about@anfh.fr](mailto:s.about@anfh.fr)

Sur les inscriptions : Bernadette Millan, 01 53 82 87 82, [b.millan@anfh.fr](mailto:b.millan@anfh.fr)

# SAFITECH un Dispositif d'accompagnement de la Filière Technique club métier en Ile de France

## QUELLES SONT VOS ATTENTES ?

### VOULEZ VOUS PARTICIPER A UN CLUB METIER RESTAURATION ? AU COTECH PARCOURS METIER RESTAURATION

à l'instar du club linge : échange de bonnes pratiques entre professionnels hospitaliers et non hospitaliers , visites , participer à du benchmarking .... Participer à l'identification du parcours formation métier de la restauration...études de cas

