

**PROGRAMME DE LA FORMATION CONTINUE
EN RESTAURATION ET SERVICE HOSPITALIER**

Module 1 : La gestion de projet (2 jours)

- Elaborer, planifier, organiser et mettre en place un projet
- Démarche qualité dans l'entreprise
- Dynamique de groupe et mécanismes de résistance aux changements

Module 2 : La nutrition (2 jours en théorie, 2 jours en Service Nutrition et 2 jours en département Cuisine)

- Composition des aliments
- Régimes alimentaires
- Dénutrition
- Connaissances du secteur Nutrition et Cuisine

Module 3 : La restauration hospitalière en chambre (2 jours)

- Organisation du service et présentation de l'offre
- Processus de distribution
- Satisfaction des clients
- Analyse et amélioration du processus

Module 4 : L'hygiène hospitalière (2 jours)

- Notions de base en infection microbienne
- Hygiène hospitalière
- Hygiène des circuits de distribution

Module 5 : L'accueil et la communication (2 jours)

- Impact de l'accueil sur le patient
- Types de communication
- Transmission de message verbal et non verbal
- Adaptation des pratiques et de l'alimentation en fonction des religions