

L'ENVIRONNEMENT HOTELIER AU CHU DE TOULOUSE ET LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DU PATIENT

Contact :

Mme Sabrina GODREAU
godreau.s@chu-toulouse.fr

Public :

Infirmiers
Aides-soignants

Dates / Lieu / durée :

Dates sur www.gipse.fr

Zone de la PLAC – CHU
Toulouse

Elearning : 1h
Présentiel : 1 jour – 7 heures

Intervenants :

Responsable production
Conseiller hôtelier
Responsable hôtellerie
Chargée qualité sécurité
Cadre Supérieur de Santé
des métiers de rééducation
IDE Hygiéniste

Prérequis :

Avoir validé la partie elearning.

Objectifs pédagogiques :

- Améliorer la prise en soin du patient en leur faisant connaître le « process restauration » au CHU et en favorisant les échanges entre les équipes soignantes et celles de la restauration
- Améliorer la perception de la qualité des repas par le patient en faisant prendre conscience aux soignants du vécu du repas par la personne hospitalisée
- Connaître et approfondir les règles d'hygiène alimentaire selon la méthode HACCP
- Approfondir les connaissances relatives à la prise en charge nutritionnelle du patient

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques, PowerPoint
Études de cas, analyse des pratiques
Échanges

Modalités d'évaluation :

Des études de cas, mises en situation et analyses de pratiques, faites tout au long de la formation, permettent de mesurer les impacts immédiats de la formation, et donc d'adapter la stratégie et les actions de formation. Un quizz est proposé aux apprenants en début puis en fin de session, pour mesurer leurs acquis.

En fin de session, les apprenants remplissent des fiches d'évaluation de formation, une évaluation en face à face est également pratiquée entre les apprenants et GIPSE, et une évaluation à froid est envoyée aux apprenants 15 jours après la fin de la formation. Une analyse et un retour sont faits aux intervenants.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Jour 1

**08H30-
12h30**

Visite de la Plateforme Logistique Alimentaire du Chapitre
Présentation des Centre de Dressage Plateaux (film)
Animation autour du plateau repas

Objectifs :

Connaître et comprendre le fonctionnement de la PLAC.

Méthodes pédagogiques :

Visite du site
Film
Échanges

**13h30-
16h30**

Présentation du CLAN
Méthode HACCP
Liaison chaude / liaison froide
Bonnes pratiques de la prestation restauration
Soin nutritionnel
Régimes

Objectif :

Connaître le CLAN, et bien comprendre les bonnes pratiques et conduites à tenir dans la restauration.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques, PowerPoint
Échanges