

L'ENVIRONNEMENT HOTELIER AU CHU DE TOULOUSE

Contact :

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

Public :

Tout public sauf IDE et AS
pour lesquels une formation
plus complète est proposée.

Dates / Lieu / durée :

Dates sur www.gipse.fr

Zone de la PLAC – CHU
Toulouse

Elearning : 1h
Présentiel : 1/2 jour – 3h30

Intervenants :

Responsable production
Conseiller hôtelier
Responsable hôtellerie
Chargée qualité sécurité

Prérequis :

Avoir suivi l'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

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.

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

09H00-
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