

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

100 % des participants satisfaits en 2023 (7 avis) !



CONTACT

soula.s@chu-toulouse.fr



OBJECTIFS

- 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

DURÉE - LIEU

1h de elearning +
1 jour / 7 heures en
présentiel
Lieu : PLAC

PUBLIC

AS
IDE

PRE-REQUIS

1h d'elearning à faire
dans les 5 semaines
précédant la journée de
présentiel.

FORMATEURS

Conseiller hôtelier
Cadre supérieur de
santé des métiers de la
rééducation

TARIF

270€/personne
Tarif groupe : nous
consulter



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis : sous la responsabilité du formateur, modalités au choix (QCM, tests en ligne, évaluation orale...)

Évaluation de la formation : fiches de satisfaction

- ▶ À chaud : enquête de satisfaction à remplir immédiatement en fin de session
- ▶ À froid : enquête de satisfaction en ligne envoyée 15 jours après la fin de la session



Attestation de formation délivrée en fin de session



Personnes en Situation de Handicap : si votre état de santé nécessite une prise en charge particulière, veuillez contacter notre référent handicap pour en étudier la faisabilité : guidolin.c@chu-toulouse.fr / 05 61 32 40 17

