

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

DUREE	TARIF	CONTACT
1 jour / 7 heures en présentiel +1h de elearning	270€/pers (-10% pour nos adhérents) Groupe : nous consulter	<a href="mailto:soula.s@chu-toulouse.fr">soula.s@chu-toulouse.fr</a>

PUBLIC	FORMATEURS
AS - IDE	Conseiller hôtelier Cadre supérieur de santé des métiers de la rééducation IDE hygiéniste

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

OBJECTIFS
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• Connaître et approfondir les règles d'hygiène alimentaire selon la méthode HACCP</li> <li>• Approfondir les connaissances relatives à la prise en charge nutritionnelle du patient</li> </ul>

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apports théoriques sur Powerpoint</li> <li>• Études de cas, analyse des pratiques</li> <li>• Échanges, exercices</li> </ul>

MODALITES D'EVALUATION
 <p><u>Evaluation des acquis</u> : sous la responsabilité du formateur, modalités au choix (QCM, tests en ligne, évaluation orale...)</p> <p><u>Evaluation de la formation</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ À chaud : fiche de satisfaction à remplir immédiatement en fin de session</li> <li>▶ A froid : enquête de satisfaction en ligne envoyée quelques semaines après la fin de la session</li> </ul> <p>Une attestation de formation individuelle vous sera délivrée en fin de session.</p>

**Personnes en Situation de Handicap** : si votre état de santé nécessite une prise en charge particulière, veuillez contacter notre référente handicap : Mme Aurore PARÉ [pare.a@chu-toulouse.fr](mailto:pare.a@chu-toulouse.fr) / 05 61 32 43 97

<b>DEROULE PEDAGOGIQUE</b>	
<p>09h00 12h00</p>	<p>Ouverture de la session</p> <p>Visite de la Plateforme Logistique Alimentaire du Chapitre Présentation des Centre de Dressage Plateaux (film) Animation autour du plateau repas</p> <p><b>Objectifs :</b> Connaître et comprendre le fonctionnement de la PLAC.</p> <p><b>Méthodes pédagogiques :</b> Visite du site Film Échanges</p>
<p>13h00 16h00</p> <p>16h00 17h00</p>	<p>Présentation du CLAN Méthode HACCP Liaison chaude / liaison froide Bonnes pratiques de la prestation restauration</p> <p>Soin nutritionnel Régimes</p> <p><b>Objectif :</b> Connaître le CLAN, et bien comprendre les bonnes pratiques et conduites à tenir dans la restauration.</p> <p><b>Méthodes pédagogiques :</b> Apports théoriques, PowerPoint Échanges</p> <p>Évaluation de la formation <b>Objectif :</b> Évaluer le contenu de l'action, se positionner dans une démarche d'amélioration des pratiques grâce à celle-ci. <b>Méthodes pédagogiques :</b> Échanges, enquêtes de satisfaction.</p>