

142^{ème} journée QUALIBIOPerformance de la prestation alimentaire et nutritionnelle :
un objectif d'hospitalité

Objectifs pédagogiques:

- Savoir définir les prestations de la logistique hôtelière, le pilotage du processus
- Comprendre les enjeux d'un service hôtelier: Positionnement, besoins, rôles
- Connaître les caractéristiques d'un service rendu dans un processus hôtelier
- Appréhender les indicateurs de performance d'une prestation hôtelière

Public : Directeurs d'établissement, Coordinateurs des soins, Responsables Restauration, Responsables hôtelier, Diététiciennes, ...

Formateur(s):

M Patrick TOUBON, Expert : en secteurs sanitaire, social et médico-social, en stratégie, prospective, efficacité (250 actions sur site), en efficacité opérationnelle, performance et conduites de changement (plus de 700 actions sur site, 185 accompagnements de certifications, 21 certifications ISO, ASN), en gestion des risques et sécurité sanitaires (plus de 500 actions sur site), hygiéniste, expertises près des tribunaux.

M Emmanuel BASLE, en charge du domaine de la surveillance environnementale (eau, air, linge, locaux, déchets, alimentaire) et de la maîtrise des risques infectieux; Expériences dans les secteurs santé (sanitaire et médico-social), Industrie de la santé et collectivités dans près de 100 établissements.

3^{ème} intervenant spécialisé Prise en charge nutritionnelle et Hospitalité en fonction des participants

Programme:

Etape 1 : Recueil de pratiques et définition des objectifs

Collecte des données se rapportant à la pratique de chaque professionnel
Identification des difficultés rencontrées, des besoins de chaque professionnel
Evaluation des connaissances

Etape 2 : Formation présentielle**MODULE 1 : APPROCHE INSTITUTIONNELLE DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE**

Définition de la politique de prestation alimentaire

Définition d'une politique nutritionnelle, orientations stratégiques du projet médical

Politique nutritionnelle et de santé en France : principaux objectifs du PNNS 2018-2022

MODULE 2 : APPROCHE TERRAIN : CONTINUITÉ DE SERVICE

Le circuit de l'alimentation

Les responsabilités dans le service rendu à la personne accueillie
La prestation hôtelière au sein d'un service

La nutrition au service du malade

Les moyens mis en oeuvre pour mesurer la satisfaction des patients

MODULE 3 : APPROCHE OPERATIONNELLE ET SECURISATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

Comment communiquer et mettre en oeuvre le projet d'hospitalité :

- un soin qui relève de la Nutrition, du confort et de l'accueil, de la restauration
- un élément d'éducation et d'information

Enjeux de la mise en place d'un Hôtel Hospitalier : moyen de répondre plus rapidement à la demande en soins ?, une source d'économies potentielle ?

La maîtrise des interfaces de la prestation alimentaire et nutritionnelle :

- les services économiques et financiers,
- le service qualité,
- le service restauration,
- les services de soins,
- le service diététique,
- les services logistiques et techniques,
- le comité de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN).

MODULE 4 : EFFICACITÉ ET PERFORMANCE DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

L'angle Développement Durable

Les indicateurs de performance, les actions d'amélioration d'une prestation alimentaire et nutritionnelle

Etape 3 : Analyse partagée des pratiques :

Analyse collective des participants (exercices pratiques : par sous-groupe de 3 à 4 personnes

Exemple d'exercices pratiques pouvant être réalisés

1/ Formalisation d'axes de projet d'établissement intégrant une prise en charge nutritionnelle

2 / Réflexion sur menaces et opportunités d'une prestation alimentaire et nutritionnelle

3 / Travail sur les composantes d'un hôtel de santé

Mise en commun : présentation du travail réalisé par chacun des sous-groupes, correction et validation

Présentation d'exemples pratiques aboutis / Retour d'expériences

Etape 4 : Actions d'amélioration et suivi :

Questionnaire de connaissance (QCM) en fin de formation le jour de la formation.

Questionnaire de satisfaction

Tarif par établissement

(Inscription et base documentaire compris par personne - Hors déjeuner) :

Pour 1 jour de formation : 390 € Hors Taxes par jour, par stagiaire - Places limitées / Groupe limité (en raison des travaux pratiques)

Tarif Préférentiel (adhérents au réseau Qualibio SANTÉ et les partenaires d'AACCES QUALITÉ)

AACCES QUALIBIO se réserve le droit de reporter ou d'annuler une formation si le quota minimum d'inscriptions définitives n'était pas atteint ou en cas de force majeure.

www.aaccs-qualibio.com Tel 02 99 78 40 40