



[www.aaccs-qualibio.com](http://www.aaccs-qualibio.com)  
[administration@aaccs-qualibio.com](mailto:administration@aaccs-qualibio.com)  
 Tél. : 02.99.78.40.81

## 154<sup>ème</sup> journée Qualibio

# «L'ALIMENTATION RESPONSABLE dans les établissements sanitaires et Médico sociaux»

**Public :** Dirigeants, Cadres de direction, Encadrement (soins, responsables d'hébergement, qualité, financier, achat, technique/travaux, ressources humaines),

Professionnels du secteur ciblé (cuisine, achat, déchet, ...),...

### Objectifs pédagogiques:

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Intégrer dans la gestion de son service une démarche respectueuse de l'environnement
- Être acteur du Développement Durable au sein de son secteur par la limitation des consommations de fluides (eau, gaz, électricité) et des enjeux liés à cette action
- Prise de conscience des enjeux de la répartition des déchets

### Formation présentielle/ distancielle .

Etape 1 : Recueil des 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 : Acquisition/Approfondissement des connaissances.

### FORMATION ALIMENTATION RESPONSABLE

Acquisition/Approfondissement des connaissances.

### MODULE 1: APPROCHE INSTITUTIONNELLE

- Plan National Nutrition Santé (PNNS)
- Enjeux du Développement Durable appliquées au secteur de la Restauration
- Définition d'une Restauration éthique et durable

### MODULE 2 : APPROCHE OPERATIONNELLE

- Être acteur du développement durable
  - Comment former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable
  - Comment réduire la consommation d'énergie
  - Comment réduire la consommation en eau
  - Comment gérer les eaux usées
  - Comment gérer les déchets

- La qualité nutritionnelle des repas :
  - Notion de service rendu et d'hospitalité.
  - Prise en charge nutritionnelle du patient/résident.
- L'achat et le suivi de prestation de repas dans une démarche de développement durable
  - La rédaction du cahier des charges et des critères d'attribution,
  - L'analyse des offres et le suivi du marché,
  - La communication auprès des usagers.

Etape 3 : Analyse partagée des pratiques

### Analyse partagée des pratiques- Actions d'amélioration et suivi / Exercices pratiques et Mises en situation sur site

**ET/OU** Analyse collective des participants (exercices pratiques : par sous-groupe de 2 à 4 personnes)

Exemple d'exercices pratiques pouvant être réalisés (Formalisation de grilles d'analyses, Formalisation de scénarios de conduites à tenir techniques) + Mise en commun : présentation du travail réalisé par chacun des sous-groupes, correction et validation / Présentation d'exemples pratiques aboutis / Retour d'expériences.

### Exercices pratiques pouvant être réalisés :

-Elaboration d'un plan de réduction du gaspillage alimentaire  
 -Formaliser les engagements du secteur cuisine en terme de développement durable : Ce que vous pouvez faire, Ce que vous pourriez faire, Ce que vous pensez ne pas pouvoir faire.

Echanges et validation avec les participants

### Actions d'amélioration et suivi :

QCM en fin de sessions •Restitution



Label excellence  
Pour votre établissement



Passeport compétences  
Pour votre équipe



Satisfaction du responsable  
Et satisfaction clientèle