

17 novembre 2020

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

➤ Recueil des pratiques et définition des objectifs en amont de la formation

➤ Formation méthodologique interactive alternant apports théoriques, cas pratiques, réflexion collective et travaux pratiques (choix des thèmes en fonction du profil et des souhaits des stagiaires)

➤ Evaluation des connaissances en début et en fin de formation

### Public

- Dirigeant, cadre de direction,
- Encadrement (soins, responsable d'hébergement, qualité, financier, achat, technique/travaux, ressources humaines),
- Professionnel du secteur ciblé (cuisine, achat, déchet, ...)

### Organisme

➤ **AACCES QUALITE**  
www.aacces-qualibio.com  
Tél. : 02.99.78.40.81  
qualibio@aacces-qualibio.com

### Lieu :

➤ Centre SSR Les Capucins, Angers

### Nb de participants

➤ 8 à 20 participants

### Durée

➤ 1 jour (7H)

## Objectif

- 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

## Programme

### Acquisition/Approfondissement des connaissances.

#### APPROCHE INSTITUTIONNELLE

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

#### 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.

### Analyse partagée des pratiques

*Exercices pratiques et Mises en situation sur site ET/OU Analyse collective* (par sous-groupe de 2 à 4 personnes)

Exemple : Elaboration d'un plan de réduction du gaspillage alimentaire, Formalisation des 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....)

- Mise en commun : présentation du travail réalisé par chacun des sous-groupes,
- Echanges et validation avec les participants

*Présentation d'exemples pratiques aboutis / Retour d'expériences.*

**Expérience de plus de 30 ans auprès d'établissements privés et publics.**

Avantage d'une **équipe pluridisciplinaire** formée de spécialistes complémentaires forts d'une double compétence et intervenant dans l'enseignement universitaire et en Grandes Ecoles : Hygiéniste, Qualificien, Biologiste, Epidémiologiste. Coordinateur en gestion des établissements de santé. Coordinateur en hygiène et contrôle de l'environnement. Coordinateur en gestion des systèmes d'information

Un **réseau de compétences associées** : professionnels de terrain, en gestion financière, en gouvernance médico-économique, stratégie de développement, en pilotage institutionnel, en maîtrise de process, en assurance qualité, ....

**Tous les professionnels intervenants pour cette mission ont tous une expérience à minima de 10 ans**



Label excellence  
Pour votre établissement



Passeport compétences  
Pour votre équipe



Satisfaction du responsable  
Et satisfaction clientèle  
98 % de clients satisfaits en 2019