



Dernière mise à jour le 20/03/2024

Etre manager en restauration collective hospitalière

35,00 heure(s)

Manager un service de restauration collective hospitalier nécessite de maîtriser des compétences techniques (plan alimentaire, rédaction de fiches techniques, gestion des commandes...) et managériales (préparation et animation des réunions, mise en place de planning...). Cette formation sur site vous permet de (re)voir toutes ces compétences afin d'être à l'aise et efficace dans vos fonctions de manager d'un service de restauration hospitalier.

Public visé

Manager en restauration

Pré-requis

Appartenir au public cible

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, vous serez capable de gérer et manager un service de restauration collective hospitalière.

Pour ce faire, les objectifs pédagogiques sont :

- Élaborer le plan alimentaire (cycles de menus sur 3 à 6 semaines, selon le plan prévu dans votre établissement)
- Respecter la réglementation HACCP
- Rédiger les fiches techniques
- Gérer les commandes
- Préparer et animer les réunions
- Organiser les planning

Profil du ou des formateur(s)

Antonio Rodrigues, responsable restauration de l'Institut de Cancérologie de Lorraine

Modalités d'évaluation et de suivi

- Auto-positionnement par l'apprenant, sur une échelle de 1 à 10, de l'atteinte de l'objectif opérationnel avant et après la formation
- Evaluation de la satisfaction des parties prenantes, par une enquête de satisfaction envoyée dans les 1 à 3 jours après la formation
- Evaluation de la capacité qu'ont les apprenants à mettre en œuvre leurs compétences, par une enquête de mise en application envoyée 3 mois après la formation

Admission

Formation en INTRA uniquement, sur demande d'un établissement, pour 1 à 3 participants par session, ce nombre pouvant varier en fonction des objectifs et contraintes de l'établissement demandeurs si cela est adapté aux objectifs opérationnels et pédagogiques.

Contactez-nous par mail (voir l'onglet Contact) et indiquez nous votre demande :

Nous reviendrons vers vous pour finaliser votre inscription :

- Si vous choisissez la **prise en charge à titre individuel**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après signature du contrat de formation professionnelle.
- Si vous choisissez la **prise en charge par votre établissement**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après réception de l'accord de financement de votre établissement, via la signature d'une convention de formation.
- Vous êtes un service formation, inscrivez votre ou vos agents pour établissement d'une convention de formation et choix d'une date convenant aux parties prenantes.



Dernière mise à jour le 20/03/2024

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes pouvant rencontrer des difficultés dans leur apprentissage : troubles de l'attention ou de l'apprentissage, problèmes ou handicaps psychique, cognitif, visuel, de l'audition ou moteur, maladies invalidantes...

Les formateurs sont sensibilisés pour intégrer tous les stagiaires au sein du groupe de formation, dans des conditions optimum d'accueil et d'accompagnement tout au long de la formation. Nous nous efforçons de rendre nos formations accessibles dès leur conception ou lors de leur mise à jour.

En fonction de votre situation, un accompagnement spécifique sera prévu avec vous, en conservant votre anonymat si vous le souhaitez. L'organisme de formation de l'ICL étudie et met en œuvre avec ses formateurs les modalités d'accueil et d'accompagnement pour vous permettre l'accès à nos formations dans les meilleures conditions possibles.

Contactez la référente accessibilité, compensation et handicap de l'organisme de formation au 03 83 59 85 06 ou e.grellier@nancy.unicancer.fr

Vous pouvez également utiliser ce formulaire pour compléter votre demande :

Formulaire à télécharger: [Identification besoins particuliers.xls](#)

Programme

Méthodes affirmatives, démonstratives et actives

Jour 1

Accueil et présentation du service

Entretien pré-formation afin de définir les attentes et évaluer le niveau avant la formation.

Jours 1, 2, 3, 4 et 5

Apports théoriques, démonstrations puis mise en oeuvre dans le service :

- Élaborer le plan alimentaire (cycles de menus sur 3 à 6 semaines, selon le plan prévu dans votre établissement)
- Respecter la réglementation HACCP
- Rédiger les fiches techniques
- Gérer les commandes
- Préparer et animer les réunions
- Organiser les planning

Jour 5 : bilan de la semaine et évaluation post-formation