



PROGRAMME DE FORMATION

Gouvernante en EHPAD : rôle clé du cadre de vie

La formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour construire et gérer un projet hôtelier et de restauration, maîtriser les fondamentaux et engager l'établissement dans un projet hôtelier, tout en assurant la gestion des services et des équi



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Acquérir les connaissances et outils nécessaires à la construction d'un projet hôtelier et de restauration.
- Maîtriser les fondamentaux en matière d'hygiène, blanchisserie, restauration.
- Engager l'établissement dans un projet hôtelier.



Présentiel



21 heures



Intra : 3 900 €

Inter : 0 €

DESCRIPTION

1. Les locaux et le bionettoyage

- Les espaces collectifs et privés.
- Hygiène et sécurité : infections nosocomiales, désinfection, déchets
- Approche des produits et utilisation : détergent, désinfectant, dégraissant...

2. La blanchisserie

- Hygiène du linge collectif et du linge résident
- La norme RABC
- Circuit du linge : du sale au propre, et retour
- Organisation de la buanderie : traitement interne et/ou externalisé
- Les types de matériel : appréhender les troubles musculo-squelettiques

3. La restauration

- Hygiène et sécurité alimentaire : HACCP et bonnes pratiques d'hygiène

- La plonge
- Repas en salle et en chambre : quelle organisation
- Evaluation et amélioration de la prestation repas
- Le temps du repas
- Les aspects nutritionnels du vieillissement
- Les troubles de la déglutition
- Repas et Alzheimer
- Les différents types de repas
- Repas et animations

4. Engager l'établissement dans un projet hôtelier

- La gestion des services et des équipes (gestion des plannings)
- La démarche qualité
- La commercialisation de son établissement
- L'accueil d'un nouveau résident
- L'animation et la vie sociale

Modalités de la formation

Modalités pratiques et pédagogiques : Tour de table
 Apports théoriques
 Analyse des fonctionnements existants
 Réflexion et échange avec les participants
 Vidéos

Moyens et supports pédagogiques : Power point
 Mise en situation
 Vidéos

Modalités d'évaluation et de suivi : Documents d'auto-évaluation
 Mise en situation
 Quizz

Informations complémentaires

Informations sur l'admission : La formation aura lieu entre 1 mois et 3 mois à partir de la date de signature de la convention de formation professionnelle. Avant le début de la formation, chaque participant recevra par courriel une convocation, le programme détaillé et un accès à son extranet personnel. Grâce à cet espace numérique, il

pourra faire part de ses attentes, ses besoins et s'autoévaluer pour permettre au formateur d'adapter la formation en conséquence.

Informations sur l'accessibilité : Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour plus de renseignements, veuillez contacter Malika BLANCARD, notre référente handicap à l'adresse suivante :
mblancard@responsage.com

Informations sur le nombre de participants : Entre 3 et 12 participants maximum. Si le nombre d'inscrits pour une session est inférieur à trois participants, Responsage Académie se réserve le droit d'annuler ou de reporter la session, en informant les inscrits au moins 7 jours avant le début de la formation.

Référence	: GF0061
Public visé	: Responsables qualité, responsables des cuisines, personnels des cuisines, encadrement soignant, personnel hôtelier et de buanderie.
Prérequis	: Aucun niveau d'études ou d'expérience professionnelle n'est exigé pour l'inscription.
Profil du formateur	: Responsable hébergement et vie sociale, certification de coach professionnel.
Contact	: formation@responsage-academie.com