



Responsage Académie

Le métier de la gouvernante en EHPAD

3 jours 21,00 heures – A partir de : 3 500,00 €

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.

DESCRIPTIF

1er jour

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...

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

2e jour

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

3e jour

- La gestion des services et des équipes (gestion des plannings)
- La démarche qualité
- La commercialisation de son établissement

RESPONSAGE ACADEMIE 25 Avenue du Dr Lannelongue 75014 PARIS

Tél : 01 42 53 31 07 – E-mail : formation@responsage-academie.com - www.responsage-academie.com

SAS au capital de 50 490 euros • SIRET : 418 205 019 00049 • APE : 8559A • NDA N° 119 214 763 92

• Qualiopi certificat B02653 • DPC N°2230 • DataDock : 0009097 - Version 3 -Novembre 2022



Responsage Académie

- L'accueil d'un nouveau résident
- L'animation et la vie sociale

MODALITÉS

Modalités pédagogiques

- 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

Modalités d'accès

Modalité d'accès :

Pour toute personne susceptible de rencontrer des difficultés d'accès à la formation en raison d'un handicap, nous vous invitons à contacter, préalablement à l'entrée en formation : formation@responsage-academie.com

Public visé : Responsables qualité, responsables des cuisines, personnels des cuisines, encadrement soignant, personnel hôtelier et de buanderie.

Pré-requis : Aucun prérequis

Délais d'accès : 1 et 3 mois à partir de la date de la signature de la convention

Profil du formateur : Responsable hébergement et vie sociale, certification de coach professionnel