



ÉCOLE DE RÉFÉRENCE, CONSEILLER DE CONFIANCE

LOGISTIQUE :
ORGANISATION
ET MANAGEMENT
2021

WWW.CNEH.FR

LOGISTIQUE : ORGANISATION ET MANAGEMENT



Jean-Marc Bonnassot

Coordinateur de l'offre Logistique

Ingénieur agronome (ENSA Rennes, INA Paris-Grignon).

Expertises : laboratoires, bloc opératoire, imagerie, analyse des circuits patients et des processus de soins, restauration, audits logistiques.

Tél. 06 32 25 00 28

Email : jean-marc.bonnassot@cneh.fr.



Jane Despatin

Docteur en sciences de gestion, ingénieur civil des Mines, diplômée en logistique et gestion de la supply chain.

Expertises : gestion de projet, logistique, organisation des services, stratégie.

FORMATIONS DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT



Toutes nos formations sont déployables dans vos locaux aux dates qui vous conviennent



SOMMAIRE

Praxis - Parcours métiers certifiants

- Responsable magasin, Responsable logistique à l'hôpital (Réf. 1058).....4
- Management de la restauration collective hospitalière (Réf. 1675) **Nouveau**6

Logistique et gestion des stocks

- L'organisation des magasins (Réf.120)8
- La gestion des stocks (Réf. 119).....8
- Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks (Réf. 663)9
- La supervision des services logistiques externalisés (Réf. 1626) **Nouveau**.....9
- La logistique de distribution et la gestion des stocks dans un service de soins (Réf. 121).....10
- Intégration du développement durable dans le pilotage de la chaîne logistique hospitalière (Réf. 1623) **Nouveau**.....11

Transports

- Optimiser le transport des patients (Réf. 1298)12
- Centralisation et mutualisation des transports logistiques (Réf. 1276).....13

Blanchisserie

- Méthode RABC en blanchisserie (Réf. 1055)14
- Management d'une blanchisserie hospitalière (Réf. 1660).....15

Restauration

- Hygiène et HACCP en restauration collective (Réf. 138)16
- Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) (Réf. 639).....17
- Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective (Réf. 2066)18
- La loi EGALIM en restauration collective (Réf.1634) **Nouveau**19

Achats et commande publique

- Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z20
- Les marchés publics de travaux : monter une opération de A à Z.....21

CONTACTS

FORMATIONS SUR SITE



Valérie Dupont

☎ 01 41 17 15 07

✉ valerie.dupont@cneh.fr



Marion Andrieux

☎ 01 41 17 15 51

✉ marion.andrieux@cneh.fr

FORMATIONS AU CNEH



Noura El Bourakadi

☎ 01 41 17 15 40

✉ noura.el-bourakadi@cneh.fr



RESPONSABLE MAGASIN RESPONSABLE LOGISTIQUE À L'HÔPITAL



pour maîtriser les missions du responsable magasin ou responsable logistique

MODULE 1 (1 jour)

Les fondamentaux de la gestion de projet en logistique

- Connaître les éléments essentiels de méthode de gestion de projet
- Comprendre les impacts d'une bonne gestion de projet sur la logistique hospitalière

ATELIER 1

Contexte et enjeux

- Les enjeux majeurs de la logistique hospitalière
- Les perspectives d'évolution : GHT, innovations

ATELIER 2

Les fondamentaux de la gestion de projet

- La démarche de gestion de projet
- Les principaux acteurs
- Les outils incontournables
- Dépasser les difficultés



Méthodes pédagogiques

- Un kit outil de gestion de projet
- Mise en œuvre des outils de gestion de projet sur le projet du candidat

MODULE 2 (5 jours)

Magasin central et unité de soin : organisation, gestion des stocks et relation client-fournisseur

- Connaître les différents modes d'organisation envisageables
- Appréhender les technologies possibles en matière d'équipements, de système d'information et d'implantations
- Comprendre les enjeux d'une bonne gestion des stocks

ATELIER 3

La gestion des stocks

- Les grands principes de gestion des stocks
- L'optimisation du référencement
- Les composantes d'un stock
- Le stock de sécurité
- La quantité de réapprovisionnement
- La classification ABC
- La prévision des besoins
- La gestion physique du stock



Méthodes pédagogiques

- Cas concrets de dimensionnement des stocks

ATELIER 4

Les approvisionnements internes et externes

- Concepts et enjeux
- Problématiques récurrentes et leurs impacts
- Les méthodes de gestion des approvisionnements : gestion simple, réapprovisionnement périodique, réapprovisionnement sur seuil
- Axes d'amélioration



Méthodes pédagogiques

- Apport de solutions pratiques
- Réflexion sur les cas rencontrés par les stagiaires

ATELIER 5

La gestion du magasin

- Les produits
- Les processus : réception, rangement, préparation et distribution
- Les missions de l'encadrant logistique
- Les solutions envisageables pour l'organisation du magasin
- Les règles de sécurité dans les magasins
- Les architectures fonctionnelles possibles pour la composante logistique du système d'information
- Les solutions de transport
- RSE



Méthodes pédagogiques

- Exemples de solutions techniques »

ATELIER 6

La relation client/fournisseur et la contractualisation avec les services clients

- La détermination des dotations des unités de soins
- La technique de complémentation
- La technique plein / vide
- L'identification automatique
- Le suivi des consommations des unités de soin
- Le contrat type de service



Méthodes pédagogiques

- Présentation de contrat
- Simulation d'une enquête de satisfaction ou d'analyse de dysfonctionnements

Candidature

Validation

Apprentissage

Jury



Certification FFP

MODULE 3 (3 jours)

Le management du service logistique

► Définir les outils du management au sein d'une équipe logistique

► Maîtriser les objectifs de la démarche qualité et l'appliquer à la logistique d'approvisionnement

► Connaître les impacts comptables de la gestion d'un magasin

ATELIER 7

L'impact comptable de la gestion d'un magasin

- Le bilan comptable
- Les opérations comptables relatives aux stocks
- La tenue de la comptabilité des stocks
- L'évaluation des stocks lors de l'entrée dans le patrimoine
 - la règle générale d'évaluation
 - les modalités d'évaluation
 - les éléments identifiables
 - les éléments interchangeables
- L'évaluation des stocks postérieure à la date d'entrée
 - à l'inventaire
 - à l'arrêté des comptes



Méthodes pédagogiques

- Quiz de connaissances
- Présentation d'exemples de bonnes ou mauvaises pratiques

ATELIER 8

La communication et le management des équipes

- Être un manager
- Bien se connaître pour mieux agir
- Développer la motivation et la collaboration
- La conduite de réunion
- Le processus de managérialité
- La gestion des situations difficiles



Méthodes pédagogiques

- Analyse de pratiques

ATELIER 9

La démarche qualité appliquée au magasinage

- Les principes de la démarche qualité et le projet de service
- La mise en place d'un projet de service
- La formalisation des pratiques
- La mise en œuvre des bonnes pratiques et la conduite du changement
- L'analyse des dysfonctionnements et la mise en place d'actions correctives
- L'importance de la traçabilité des actions et les apports des NTIC
- Les indicateurs, tableaux de bord, reporting et la mesure de l'efficacité
- Les exigences de la certification



Méthodes pédagogiques

- Retours d'expérience
- Mises en pratique
- Exemples de procédures

CERTIFICATION DU PARCOURS

(1 jour)

- La validation du parcours de formation, des acquis et de la maîtrise de la fonction, se formalise par une évaluation sous forme d'une présentation orale devant un jury
- Clôture du cycle

Réf. 1058



Soit 70 heures
Session

du 6 au 10 sept. 2021
du 4 au 8 oct. 2021

Tarif adhérents* 3 400 €
Tarif non-adhérents* 3 740 €

*Tarifs nets de taxe, déjeuners inclus

PRÉREQUIS

Ne nécessite pas de prérequis

PUBLIC/ACCESSIBILITÉ

Ce cycle s'adresse aux magasiniers en chef, aux responsables des magasins, aux responsables des services logistiques et aux personnels des services économiques.
Accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

INTERVENANTS

Jane Despatin,
docteur en sciences de gestion, ingénieur civil des Mines, experte en logistique et gestion de la supply chain, formatrice au CNEH

Cécile Parent,
experte en logistique hospitalière

Philippe Soliveri,
responsable de l'offre Finances et Contrôle de gestion du CNEH

Jean Marc Bonnassot,
Ingénieur, formateur au CNEH

Jean-Claude Pena,
ingénieur en organisation, EPS Maison Blanche, Neuilly-sur-Marne

Valentin Simon,
directeur des Achats et des Services Logistiques, Hôpitaux Confluence Val de Marne Essonne



MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE



pour piloter et faire évoluer une unité de production culinaire en conciliant les différentes contraintes

MODULE 1 (4 jours)

Définir son offre alimentaire rationalisée en regard des besoins, et optimiser l'organisation de sa production

ATELIER 1

De la recommandation à l'obligation de la prise en charge alimentaire

- Réussir à adapter son offre alimentaire aux nouvelles contraintes sociétales, médicales, techniques et organisationnelles
- Le virage ambulatoire
- La loi EGALIM

ATELIER 2

Caractériser l'activité de son établissement pour mieux définir l'offre alimentaire

- Disposer d'une cartographie de son/ses établissements : activité hospitalière - nombre de lits
- Connaître les DMS moyennes par service et par types de structures

ATELIER 3

Comprendre la diététique pour adapter l'offre alimentaire

- La collaboration services diététique/restauration
- Définir les profils alimentaires en lien avec la DMS observée

ATELIER 4

Rationaliser ses volumes à produire et organiser sa production

- Définir les modes de conditionnement et de stockage en rapport avec les types de DMS pour limiter les pertes de distribution
- Optimiser ses process de cuisson et limiter les pertes en cuisson
- Préserver la qualité gustative des produits en organisant la production à partir de leurs T°C optimales de cuisson et de remise en température
- Les outils d'aide à la planification, l'optimisation et l'organisation de la production (fiche recette, planning de production, planning d'occupation des cellules, etc.)

ATELIER 5

Maîtriser la sécurité alimentaire de son processus de restauration

- La réglementation : PMS, CCP, contrôles et enregistrements
- Les analyses : recherche microbiologique, étude de vieillissement

MODULE 2 (3,5 jours)

Management des ressources humaines et de l'activité en restauration collective

ATELIER 6

Management RH

- Les outils pour faciliter l'intégration des nouvelles recrues
- Définition des organisations synoptiques des postes de travail et rationalisation
- La polyvalence des agents sur les postes
- L'organisation des responsabilités hiérarchiques / fonctionnelles dans une UPC
- Les missions des encadrants hiérarchiques
- La sectorisation et les responsables de secteurs
- Les référents fonctionnels/techniques
- Psychologie et management d'une équipe de restauration
- La gestion des emplois et des compétences
- Adapter son management et développer des outils pour fédérer ses équipes

ATELIER 7

Mettre en place indicateurs simples de suivi de la restauration

- Mettre en place des indicateurs simples de suivi (qualitatif, quantitatif, de maintenance, économique)
- Piloter l'activité avec ces indicateurs

ATELIER 8

Développer la relation client/fournisseur avec les services de soins

- Intérêts et objectifs d'une relation de confiance
- Les organisations à mettre en place pour instaurer cette confiance
- Les obligations réciproques et la contractualisation

ATELIER 9

La gestion de projets de restauration

- Fixer ses objectifs en lien avec le projet d'établissement
- Définir le contenu de l'étude et son périmètre
- Définir le niveau de précision de l'étude
- Lancement du projet
- Organisation de la mise en oeuvre
- Evaluation du projet



Candidature

Validation

Apprentissage

Jury



Certification FFP

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques
- Etudes de cas : calcul des volumes de repas d'après les séjours, adaptation des menus selon les DMS etc.
- Jeux de rôle : gérer une réclamation d'un service client
- Mises en situation : gérer un conflit entre 2 agents, organiser un projet de réorganisation des postes de travail etc.
- Tests de positionnement : quel type de manager êtes-vous ?

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Tour de table - recueil des attentes des participants et confrontation au programme de la formation - Via le livret participant et interaction dans la salle (autoévaluation, plan de progression personnel, bilan des acquis en l'issue de la journée - Evaluation à chaud : 3 mots clés - Réveil matin : les acquis de la veille - Tour de table - questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Des fiches techniques, de synthèses, modèles de documents, guide de bonnes pratiques : modèles d'éclatés de postes agents, modèle de charte de l'encadrement etc.
- Des outils opérationnels et concrets : exemples de plannings de production, de planning du refroidissement en cellule, fiches de postes d'encadrants...
- Un exemple de livret du nouvel agent en restauration
- Une large place laissée aux échanges

CERTIFICAT PROFESSIONNEL

(0,5 jour)

- La validation du parcours de formation, des acquis et de la maîtrise de la fonction se formalise par une évaluation sous forme d'un devoir sur table (QCM, cas pratique...)
- Le devoir est ensuite corrigé de manière argumentée par un jury d'experts
- Clôture du cycle

Réf. 1675



Soit 64 heures

Session du 31 mai au 1^{er} juin 2021
du 17 au 18 juin 2021
du 13 au 14 sept. 2021
du 7 au 8 oct. 2021

Tarif adhérents* 3 200 €
Tarif non-adhérents* 3 520 €

*Tarifs nets de taxe, déjeuners inclus

PRÉREQUIS

Responsable ou Ingénieur occupant ou destiné à occuper un poste d'encadrement d'une Unité de Production Culinaires

PUBLIC/ACCESSIBILITÉ

- Responsables d'Unité de Production Culinaires
- Chefs de production en Unité de Production Culinaires
- Ingénieurs Restauration

Formation accessible au public en situation de handicap (PMR)

INTERVENANTS

Alain Briquet,
Ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, CHU de Bordeaux

Stéphane Lebigre,
Ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, HCL à Lyon





Réf : 120

3 jours

L'organisation des magasins

OBJECTIFS

- ▶ Optimiser le fonctionnement et la gestion d'un magasin
- ▶ Assurer un suivi rigoureux des stocks
- ▶ Maîtriser la gestion physique des stocks

PROGRAMME

- ▶ La logistique hospitalière d'approvisionnement : définition, évolution et enjeux
- ▶ L'organisation du magasin
 - la place des magasins dans l'organisation logistique
 - les moyens humains et matériels
 - la relation client/fournisseur
- Le tableau de bord et les indicateurs
- ▶ L'organisation physique du magasin
 - la détermination de l'implantation des stocks
 - l'analyse ABC
- Le matériel de stockage et de transport
- ▶ Le processus de distribution
 - les différentes étapes : réception, contrôle qualité, sérialisation etc.
 - la traçabilité et les systèmes d'information
- ▶ L'analyse et le règlement des litiges
- ▶ Les inventaires
 - les différents types d'inventaires
 - la préparation et l'exécution
 - la méthode de résolution des écarts
- ▶ La sécurité dans les magasins
 - les principaux risques
 - les règles de sécurité et la prévention
 - l'hygiène
- ▶ L'élaboration d'un plan d'actions

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience - Préparation d'un plan d'actions professionnel personnalisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ En début de formation : tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation : remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - En fin de formation : recueil des questions complémentaires des participants et réponses après la formation si nécessaire

LES PLUS

- Application immédiate dans un plan d'actions personnalisé
- Une formation tournée vers les échanges

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

663 - Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks

Durée 21h

Paris 14, 15, 16 oct. 2020

Paris 13, 14, 15 oct. 2021

Tarif adhérents 1 485 €

Tarif non-adhérents 1 645 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Chefs de magasins
- Agents magasiniers

Intervenant(s)

Selon les sessions

- **Jane Despatin**, ingénieur civil des Mines, consultante au CNEH
- **Cécile Parent**, expert en logistique hospitalière

La gestion des stocks

OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser les méthodes de gestion des stocks
- ▶ Améliorer le taux de service utilisateurs
- ▶ Optimiser le niveau des stocks

PROGRAMME

- ▶ La gestion des stocks au sein des fonctions d'approvisionnement
 - les processus
 - les enjeux
 - les acteurs impliqués dans la gestion des stocks
- ▶ Les notions de base de la gestion des stocks
 - l'optimisation du référencement
 - les composantes d'un stock
 - le stock de sécurité
 - la quantité de réapprovisionnement
 - la classification ABC
- ▶ La prévision des besoins
 - les paramètres de calcul (dotations)
 - l'analyse des historiques
- ▶ Les méthodes de gestion des approvisionnements
 - la méthode de gestion simple
 - la méthode de réapprovisionnement périodique
 - la méthode de réapprovisionnement sur seuil
 - la méthode plein/vide et la complémentation
 - la gestion physique du stock
- ▶ L'élaboration d'un plan d'actions

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ En début de formation : tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation : remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - En fin de formation : recueil des questions complémentaires des participants et réponses après la formation si nécessaire

LES PLUS

- Une formation tournée vers les échanges

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

663 - Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks

Réf : 119



Durée 21h

Paris 23, 24, 25 sept. 2020

Paris 22, 23, 24 sept. 2021

Tarif adhérents 1 485 €

Tarif non-adhérents 1 645 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Directeurs des services économiques
- Chefs de magasins
- Gestionnaires de PUI
- Agents logistiques

Intervenant(s)

Selon les sessions

- **Jane Despatin**, ingénieur civil des Mines, consultante au CNEH
- **Cécile Parent**, expert en logistique

Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks

Connaître les dispositions financières et comptables régissant le fonctionnement des stocks

OBJECTIFS

- Comprendre la logique comptable
- Connaître les impacts de ses actions sur la comptabilité de l'établissement
- Se situer dans la chaîne comptable

PROGRAMME

- Les règles de la comptabilité hospitalière
 - introduction à la comptabilité générale
 - introduction à la comptabilité analytique
 - initiation aux opérations comptables
- Les opérations comptables relatives aux stocks
 - une définition des stocks
 - l'évaluation des stocks
 - le suivi comptable des stocks
 - la dépréciation des stocks et encours
- L'impact des opérations quotidiennes d'achats sur l'exécution budgétaire à l'hôpital
- La volonté du législateur, les textes de référence
- L'EPDR : dimension financière, architecture, règles de gestion, élaboration et approbation
- Le compte financier, un document unique qui se substitue au compte de gestion et au compte administratif
- Le compte financier édité par le comptable et complété par l'ordonnateur

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Nombreux exercices - Etudes de cas sur l'évaluation des stocks au CMP et au PEP (FIFO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table, recueil des attentes des participants - Bilan des acquis et évaluation à l'issue de la journée - Questionnaire d'évaluation à chaud

Réf : 663



Durée 14h

Paris 5, 6 oct. 2020
Paris 5, 6 oct. 2021

Tarif adhérents 990 €
Tarif non-adhérents 1 090 €
Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Magasiniers
- Responsables de magasins
- Agents des services économiques
- Préparateurs en pharmacie
- Personnels en charge de la gestion ou du suivi des stocks

Intervenant(s)

- **Philippe Solivéri**, responsable de l'offre Finances et Contrôle de Gestion du CNEH

NOUVEAU

La supervision des fonctions logistiques externalisées

OBJECTIFS

- Superviser les prestataires externes et contrôler la bonne exécution de leurs interventions grâce aux outils de gestion appropriés
- Connaître les fondamentaux juridiques et économiques de l'externalisation de prestations à l'hôpital
- Adopter une communication et une posture adéquate vis-à-vis du prestataire et des services de soins

PROGRAMME

- Les fondamentaux juridiques et économiques de l'externalisation de prestations à l'hôpital
 - le droit des marchés publics : notions fondamentales
 - la logique économique d'externalisation : coûts globaux d'une fonction logistique, qualité et risque
 - l'externalisation dans d'autres secteurs que le secteur hospitalier
- La transition vers une fonction externalisée : gestion des prestations et des compétences internes
 - les indicateurs de suivi du contrat (qualité, coût, délais) et les tableaux de bord utilisés pour le reporting
 - la gestion des compétences et mobilité
 - les éléments clés pour instaurer une relation gagnant-gagnant avec le fournisseur : qualité des prestations, pilotage du contrat, posture vis-à-vis des bénéficiaires du service (services de soins, patients)
- Les outils de pilotage du contrat : gestion et communication
 - conduire des réunions efficaces avec le fournisseur
 - assurer le lien avec les services de soins ou les patients : suivi qualité, litiges et évolutions de la prestation
 - traiter les conflits : posture et communication vis-à-vis du fournisseur

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques sur le cadre juridique et financier - Retours d'expérience hospitaliers en blanchisserie, restauration et bionettoyage - Jeux de rôle face au fournisseur et aux équipes

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- En début de formation : recueil des attentes des participants - En cours de formation : interactions dans la salle et bilans des acquis à l'issue de la journée (quiz en équipe, quiz en ligne) - En fin de formation : questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Une formation à visée opérationnelle
- Une large place laissée aux échanges
- Un grand témoin

Réf : 1626



Durée 21h

Paris 27, 28, 29 sept. 2021

Tarif adhérents 1 485 €
Tarif non-adhérents 1 645 €
Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Responsables et agents logistiques en charge de la supervision de fonctions externalisées : restauration, linge, bio nettoyage, transports...

Intervenant(s)

- **Brigitte de Lard** ou **Marine Gey Couet**, juristes au Centre de Droit JuriSanté du CNEH
- **Hélène LU**, acheteuse, Responsable Magasin - CHI Poissy-Saint-Germain-en-Laye
- **Valentin Simon**, directeur des achats et des services logistiques, Hôpitaux Confluence Val de Marne - Essonne
- **Jane Despatin**, ingénieur civil des Mines, consultante, responsable innovation au CNEH
- **Béatrice Deville**, formatrice en communication au CNEH



La logistique de distribution et de gestion des stocks dans un service de soins

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la logistique dans les services de soins
- Acquérir les méthodes de gestion des stocks dans les unités de soins
- Développer et optimiser les techniques de distribution
- Assurer un suivi rigoureux de l'activité de l'unité de soins

PROGRAMME

- Les principales notions
 - la définition de la logistique de distribution
 - les enjeux majeurs
 - le rôle des différents acteurs
- La détermination des dotations des unités de soins
 - la méthode
 - exposé d'un cas concret
 - exercice d'application
- La technique de complémentation
 - la formalisation de l'expression du besoin utilisateur
 - la transmission des demandes d'approvisionnement
 - l'exploitation par les services économiques ou par la PUI
 - l'organisation des livraisons
- La technique plein/vide
 - la définition et les objectifs
 - l'étude du fonctionnement et la procédure
 - le dimensionnement
- L'identification automatique
 - la valorisation des distributions
 - les codes à barres
- Le suivi des consommations des unités de soins
 - les domaines de responsabilité
 - la valorisation des distributions
 - le tableau de bord et les indicateurs
- Le contrat type de service
 - les éléments constitutifs
- L'élaboration d'un plan d'actions

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Etudes de cas - Exercices de calcul - Retours d'expérience - Préparation d'un plan d'actions professionnel personnalisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- En début de formation : tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation : remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - En fin de formation : recueil des questions complémentaires des participants et réponses après la formation si nécessaire

LES PLUS

- L'élaboration d'un plan d'actions personnalisé
- Des réponses concrètes aux problématiques rencontrées sur le terrain

FORMATION(S) COMPLÉMENTAIRE(S)

243 - Les enjeux de l'approvisionnement pharmaceutique dans les services de soins

Réf : 121

2 jours

Durée 14h

Paris 19, 20 nov. 2020
Paris 22, 23 nov. 2021
Paris 22, 23 mars 2021

Tarif adhérents 990 €
Tarif non-adhérents 1 090 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Gestionnaires de stocks des services économiques
- Chefs de magasins
- Magasiniers
- Préparateurs en pharmacie
- Agents logistiques

Intervenant(s)

Selon les sessions

- **Jane Despatin**, ingénieur civil des Mines, consultante au CNEH
- **Cécile Parent**, expert en logistique



**Responsable magasin,
responsable logistique à l'hôpital**
p. 4



Intégration du développement durable dans le pilotage de la chaîne logistique hospitalière

En lien avec la démarche de RSE de l'établissement

Réf : 1623

2 jours

OBJECTIFS

- Identifier les leviers de développement durable au sein de la chaîne logistique hospitalière
- Concevoir une stratégie de logistique durable
- Piloter la mise en œuvre d'une initiative de développement durable

PROGRAMME

- Le développement durable en logistique hospitalière
 - un levier de la performance hospitalière
 - les concepts de développement durable, RSE et RSO : définitions, normes, cadre réglementaire et référentiels
 - les enjeux du développement durable pour la logistique hospitalière
 - les impacts organisationnels et structurels
 - l'intégration du développement durable dans la cartographie des flux logistiques
 - les flux produits (entrants, sortants et circulants)
 - les transports internes et externes des biens et des personnes
 - notions d'économie circulaire et d'éco-conception
 - panorama d'initiatives de développement durable en logistique
- La mise en œuvre et le pilotage d'un projet de développement durable au sein d'une chaîne logistique
 - élaborer et développer la démarche en cohérence avec tous les services logistiques et la stratégie de l'établissement (comité DD, enjeux stratégiques, analyse de matérialité)
 - cartographier les parties prenantes de la chaîne logistique et dialoguer avec elles (niveau d'influence, besoins, attentes, opportunités)
 - élaborer le plan d'actions (fiches actions, référents projet, planning, freins et leviers, moyens financiers, techniques et humains)
 - suivre la performance des actions par la mise en place d'indicateurs
 - sensibiliser et mobiliser à travers des campagnes de communication
 - assurer une veille technologique, réglementaire et normative continue
- Les initiatives de développement durable en logistique hospitalière à travers quelques retours d'expérience
 - intervention d'un grand témoin, acteur du développement durable dans un Centre Hospitalier
 - retours d'expérience sur la mise en œuvre d'une initiative de développement durable en logistique
 - la méthode utilisée
 - les moyens déployés
 - les résultats obtenus
 - les achats éco-responsables
 - la restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - la consommation responsable
 - les transports et développement d'une flotte de véhicules et d'engins de maintenance bas carbone
 - le traitement des déchets, développement de l'économie circulaire et des filières de recyclage
 - développement durable et service courrier
 - la logistique des espaces verts
 - les ressources humaines des métiers de la logistique

Durée 14h

Paris 2, 3 mars 2021
Paris 16, 17 nov. 2021

Tarif adhérents 990 €
Tarif non-adhérents 1 090 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Exercer un métier de la logistique hospitalière

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Directeurs des services techniques
- Directeurs de la logistique
- Ingénieurs logistique
- Techniciens hospitaliers
- Techniciens supérieurs hospitaliers

Intervenant(s)

- **Cécile Parent**,
experte RSE et logistique dans le secteur de la santé, log2D
- Un grand témoin, expert du développement durable en logistique hospitalière

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Atelier : suivre une démarche pour mettre en œuvre un projet de développement durable en logistique et élaborer un plan d'actions (projet personnalisé) - Retours d'expérience

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- En début de formation : tour de table et inventaire des connaissances et acquis a priori des participants : test de positionnement envoyé en amont de la formation - En cours de formation : réveil matin (les acquis de la veille) - En fin de formation : tour de table pour l'évaluation des acquis, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Des modèles de documents méthodologiques
- Des outils opérationnels et concrets sous format excel
- Un grand témoin



Optimiser les transports de patients

Réf : 1298



OBJECTIFS

- ▶ Améliorer la performance des processus et des organisations de transport, depuis la prescription jusqu'à la facturation
- ▶ Développer l'utilisation par les patients de transports motorisés à faible coût, remboursés par l'Assurance Maladie
- ▶ Diminuer les coûts des transports motorisés par un partage économiquement réfléchi des transports entre sociétés privées et équipes internes d'ambulanciers
- ▶ Améliorer la qualité des prestations des sociétés privées d'ambulances par un suivi

PROGRAMME

- ▶ Les enjeux de l'optimisation des transports de patients
 - les enjeux stratégiques et opérationnels
 - l'optimisation des transports : un projet qui engage de multiples partenaires
- ▶ Optimiser les processus et les organisations du brancardage
 - organiser le processus de brancardage
 - la régulation des postes de travail de brancardage : postes attirés à des activités et postes polyvalents
 - les différentes organisations des postes de travail : avantages et inconvénients
 - la régulation des transports par brancardage
 - les indicateurs de performance et de qualité du brancardage
- ▶ Optimiser les processus et les organisations des transports motorisés
 - organiser le processus de transport motorisé
 - organiser les postes de travail d'équipes internes d'ambulanciers
 - optimiser la régulation des transports motorisés
 - optimiser le processus de facturation des transports motorisés pour plus d'efficacité et de simplicité
- ▶ Améliorer la pertinence des prescriptions médicales de transport
 - améliorer la complétude des prescriptions de transport
 - faire un audit de la pertinence des modes de transport prescrits : part de VSL et part d'ambulances
 - organiser la diminution de la part d'ambulances pour une substitution par des VSL pour les cas cliniques qui le permettent
- ▶ Développer l'utilisation par les patients, de transports motorisés à faible coût et remboursés par l'Assurance Maladie
 - les modes de transports à faible coût
 - organiser la communication sur ces modes de transport
 - faciliter la liaison entre le patient et la CPAM pour le remboursement des patients
- ▶ Optimiser les coûts des transports de patients
 - évaluer les coûts des transports internes et des sociétés privées
 - diminuer les coûts des transports par un partage pertinent entre équipes internes et sociétés privées
- ▶ Organiser et optimiser la facturation des transports
 - organiser la consolidation des informations pour la facturation
 - gérer les informations manquantes
 - contrôler rapidement les facturations des sociétés privées
- ▶ Les facteurs clés de succès d'un projet d'optimisation des transports

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etude de cas sur la pertinence de transports partagés en fonction des flux horaires de patients - Exercices pratiques sur les coûts - Atelier de réflexion sur l'adaptation des indicateurs de suivi des transports patient - Atelier sur l'élaboration de plans d'actions d'amélioration des transports patient

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, ...) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Quiz : les règles de prise en charge financière des transports patient - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Un travail en atelier sur les données de transport apportées par chaque participant à la formation
- Un formateur avec une expérience terrain approfondie sur l'organisation des transports et l'évaluation de leurs coûts dans les centres hospitaliers

FORMATION(S) COMPLÉMENTAIRE(S)

1276 - Centralisation et mutualisation des transports logistiques

Formation en établissement et sur-mesure

Renseignements

Marion Andrieux, assistante formation
marion.andrieux@cneh.fr
01 41 17 15 51

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Responsables d'équipes de brancardage et d'ambulanciers
- Agents économiques de facturation des transports
- Directeurs des services économiques et logistiques
- Ingénieurs logistiques, logisticiens

Intervenant(s)

- **Jean-Marc Bonnassot**, ingénieur, consultant en logistique au CNEH



Pour aller plus loin, un accompagnement personnalisé au sein de votre établissement :

Jean-Marc Bonnassot

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr

Centralisation et mutualisation des transports logistiques

Optimiser les moyens pour une logistique performante

Réf : 1276



OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser la démarche et les outils de mutualisation des transports logistiques (produits du magasin, linge, repas, déchets, médicaments et DM, prélèvements laboratoires, chimiothérapies, courriers)
- ▶ Organiser une équipe centrale de transports (postes, effectif, formation, équipements et locaux)

PROGRAMME

- ▶ Les enjeux de la mutualisation et de la centralisation des transports logistiques
- ▶ La démarche globale de centralisation des transports logistiques
 - la cartographie des flux logistiques
 - le calcul de la charge de travail des flux logistiques
 - l'évaluation des flux mutualisables
 - la validation des produits et contenants à transporter
 - l'élaboration de la cartographie future des flux
 - l'élaboration du futur planning des tournées
 - le test et le chronométrage des futures tournées
- ▶ L'organisation d'une équipe centrale de transports logistiques
 - l'organisation des postes de travail pour le nouveau planning des flux
 - la formation des agents, les contraintes réglementaires de formation : CACES, formation transports de matières dangereuses, etc.
 - l'élaboration des nouveaux plannings des agents
- ▶ L'organisation des équipements logistiques
- ▶ L'organisation des locaux logistiques (plan, chiffrage)
- ▶ L'accompagnement au démarrage d'une équipe centrale de transports logistiques
 - les formations théoriques et pratiques
 - la mise à disposition des documents organisationnels
 - l'organisation du pilotage
 - les outils de suivi du démarrage

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Thématiques de réflexion à traiter en sous-groupes - Etude de cas de flux logistiques à mutualiser - Mises en situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, ...) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Quiz : les règles de prise en charge financière des transports patient - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Des cas concrets de mutualisation des flux et d'organisation d'une équipe centrale
- Un formateur doté d'une solide expérience d'organisation d'équipes centrales de transports logistiques à l'hôpital

FORMATION(S) COMPLÉMENTAIRE(S)

1298 - Optimiser les transports de patients

Durée 14h

Paris 17, 18 sept. 2020
Paris 25, 26 janv. 2021
Paris 16, 17 sept. 2021

Tarif adhérents 990 €

Tarif non-adhérents 1 090 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Magasiniers et agents logistiques du magasin, de la blanchisserie, de la cuisine, de la pharmacie, des déchets, vagemestres
- Responsables logistique (responsables magasins, cadres de pharmacie, responsables blanchisserie, chefs de cuisine, responsables laboratoire)
- Directeurs des services économiques et logistiques
- Ingénieurs logistiques, logisticiens

Intervenant(s)

- **Jean-Marc Bonnassot**, ingénieur, consultant au CNEH



Méthode RABC en blanchisserie

OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser les spécificités propres à la nouvelle approche "maîtrise de la biocontamination des articles textiles traités en blanchisserie"
- ▶ Mettre en place la méthode RABC (méthode et outils)
- ▶ Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et d'organisation en blanchisserie
- ▶ Rédiger les documents de maîtrise liés aux bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
- ▶ Evaluer la maîtrise des risques et identifier les conditions de réussite ou d'échec dans l'application de la méthode RABC

PROGRAMME

- ▶ Le contexte d'hygiène en blanchisserie ; les enjeux de la mise en place de la méthode RABC
- ▶ La norme EN ISO 14 065 dite norme RABC
- ▶ La méthode RABC
 - les principes de la méthode
 - l'exposé de la méthode
 - les différentes étapes
 - une application simplifiée
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
 - les bonnes pratiques d'hygiène et d'organisation en blanchisserie
 - la qualité microbiologique des textiles traités
 - les risques de biocontamination
- ▶ Les documents de maîtrise liés aux bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants - Apports théoriques - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Nombreuses illustrations - Etudes de cas : mise en application de la méthode, élaboration d'instructions et de procédures, sujets proposés par les participants et le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, ...) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Quiz : les règles de prise en charge financière des transports patient - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Déclinaison très pratique et illustrée de la législation et de la méthode
- Appréhension très concrète des différents risques en fonction des différentes zones
- Définition du plan d'actions au regard des risques identifiés

Réf : 1055



Formation en établissement et sur-mesure

Renseignements
Marion Andrieux, assistante formation
marion.andrieux@cneh.fr
01 41 17 15 51

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Toute personne en charge de l'hygiène, de la sécurité en relation avec la fonction linge dans un établissement hospitalier ou médico-social, dans un établissement hôtelier ou un restaurant

Intervenant(s)

- Formateur en hygiène, spécialiste de la méthode RABC

Management d'une blanchisserie hospitalière

Réf : 1675



OBJECTIFS

- ▶ Identifier et rationaliser les besoins des services client pour organiser sa production
- ▶ Organiser les postes de travail et manager les agents de blanchisserie avec psychologie
- ▶ Mettre en place des outils pour piloter son processus de blanchissage
- ▶ Développer les outils de management des processus et des ressources humaines

PROGRAMME

Module 1 : Organiser la relation client-fournisseur et les flux de linge (2 jours)

- ▶ Identifier et rationaliser le besoin des services clients
 - Evaluer le « juste besoin » des services client pour rationaliser son volume de production
 - optimiser la bonne utilisation du linge dans les services
 - développer une stratégie d'utilisation de l'usage unique
 - organiser sa relation client/fournisseur
 - évaluer la relation client/fournisseur
- ▶ Organiser les flux de linge dans son établissement
 - avantages et inconvénients des différents systèmes logistiques d'échange avec les services (dotations, complémentation, etc.)
 - adapter les volumes et moyens de stockage dans les services
 - organiser les circuits et les tournées de collecte
 - évaluer les possibilités de mutualiser les flux de linge avec d'autres flux
 - organiser les bonnes pratiques de collecte, distribution et d'utilisation du linge dans le respect des consignes d'hygiène

- ▶ Organiser les postes de travail en blanchisserie
 - organiser les flux, les circuits et définir les postes de travail pour les différentes activités (linge plat, linge en forme, etc.)
 - les outils d'organisation des postes de travail (synoptiques des tâches, charge de travail, fiches de poste)
 - gérer la problématique de la polyvalence entre postes de travail
 - organiser les postes d'encadrement des agents
- ▶ Mettre en oeuvre des outils de pilotage en blanchisserie
 - choisir des unités d'œuvre et des indicateurs simples pertinents
 - évaluer les volumes produits, les consommations, les pièces à réformer, etc.
 - les différents niveaux de tableaux de bord à produire
 - organiser l'exploitation des résultats d'indicateurs : en faire un outil de management
- ▶ Mettre en oeuvre des outils de management des agents de blanchisserie
 - les outils pour susciter l'intérêt professionnel
 - les outils pour créer un esprit et une dynamique d'équipe
 - les démarches et outils pour apaiser le climat social
 - gérer les projets en rassurant les équipes et en dialoguant avec la Direction

Module 2 : Piloter et manager son activité et ses équipes de blanchisserie (3 jours)

- ▶ Organiser sa production en blanchisserie
 - évaluer les volumes à traiter
 - optimiser les processus et les équipements
 - définir le planning et cadencement de sa production en fonction des capacités des matériels et des ressources humaines
 - le suivi et la traçabilité des cycles de production
 - optimiser la traçabilité des pièces de linge
 - gérer les pertes de linge en lien avec le client

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Etudes de cas : calcul des besoins réels d'un service client et organisation des postes de travail de traitement des vêtements de travail - Mise en situation : cas d'un service client mécontent de la prestation linge - Grille d'analyses et tests de positionnement : quel type de manager êtes-vous ?

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ En début de formation : tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation via le livret participant et interaction dans la salle : autoévaluation, plan de progression personnel, bilan des acquis à l'issue de la journée et évaluation à chaud par l'expression de 3 mots clés - En fin de formation ou de module : tour de table et questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Des fiches techniques, de synthèse, des modèles de documents, un guide de bonnes pratiques
- Des outils opérationnels et concrets
- Des documents dématérialisés
- Un modèle de charte
- Réponses des formateurs aux questions à distance des participants sur la mise en œuvre de la loi EGALIM

Durée 35h

Paris 25, 26 mars 2021
et 2, 3, 4 juin 2021

Tarif adhérents 2 735 €
Tarif non-adhérents 2 990 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Responsable ou Ingénieur occupant ou destiné à occuper un poste d'encadrement d'une blanchisserie hospitalière

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Responsables blanchisserie hospitalière
- Adjoints au responsable de blanchisserie hospitalière
- Ingénieurs blanchisserie

Intervenant(s)

- **Dominique Joyeux**, ingénieur blanchisserie et logistique, CH de NIORT





Hygiène et HACCP en restauration collective

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation et ses dernières évolutions
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire
- Appliquer la méthode HACCP en restauration
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP

PROGRAMME

- Rappel de l'évolution de la législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires
- Le plan de maîtrise sanitaire, la méthodologie HACCP
 - l'HACCP et le PMS : la méthode et les attentes du paquet hygiène
 - les inspections vétérinaires et leurs nouvelles applications
 - la construction d'une démarche HACCP performante : les différentes étapes
 - Les différents risques en fonction des différentes zones
 - la démarche déclinée de la cuisine jusqu'aux offices
 - les règles fondamentales d'hygiène en cuisine
- Les obligations de traçabilité
 - la gestion documentaire : construire une structure documentaire adaptée
 - l'autocontrôle et la traçabilité
- Les principes généraux du nettoyage : port des EPI, hygiène des mains
- La conduite à tenir en cas particuliers : épidémie, isolement
- L'organisation : élaboration du cahier des charges et du plan de nettoyage
- L'information des consommateurs : OGM, traçabilité des viandes

MÉTHODES MOBILISÉES

- Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants - Apports théoriques - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Nombreuses illustrations - Etudes de cas - Observation des pratiques dans un secteur (production et self, chaîne d'allotissement ou production, office alimentaire) - Les analyses de pratiques seront privilégiées

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, ...) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Quiz : les règles de prise en charge financière des transports patient - En fin de formation : tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Déclinaison très pratique et illustrée de la législation et de la méthode
- L'appréhension très concrète des différents risques en fonction des différentes zones
- L'analyse par les acteurs de leurs pratiques et définition le cas échéant d'un plan d'actions
- Les préconisations d'amélioration des documents HACCP

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

- 531 - Mobiliser une équipe autour de l'alimentation, du menu au service
- 639 - Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Formation en établissement et sur-mesure

Renseignements
Marion Andrieux, assistante formation
marion.andrieux@cneh.fr
01 41 17 15 51

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Personnels de cuisine
- Responsable qualité en restauration collective

Intervenant(s)

- Formateur expert en restauration collective et démarche HACCP

Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) Répondre aux exigences du paquet hygiène

Réf : 639



OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du plan de maîtrise sanitaire de la cuisine centrale en secteur sanitaire et médico-social
- Définir les applications du PMS à mettre en œuvre concrètement pour être en règle vis-à-vis de la réglementation
- Animer et valider le PMS de son établissement
- Clarifier et fiabiliser la démarche HACCP de l'unité centrale de production

PROGRAMME

- Le cadre législatif et réglementaire applicable à la restauration collective en milieu hospitalier
- La définition et l'argumentation des bonnes pratiques de fabrication, des bonnes pratiques d'hygiène et des CCP
- L'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet, pertinent et argumenté : les différentes composantes du PMS
 - bonnes pratiques d'hygiène
 - plan HACCP
 - dispositions organisationnelles (traçabilité, gestion des non conformités, etc.)
- Les procédures et les enregistrements associés au PMS
- La place du PMS dans un dossier d'agrément sanitaire
- La rédaction du PMS et son intégration dans le D1 et D2 du dossier d'agrément européen
- Les attentes concrètes des services de la DDPP
- Une approche encadrée pour la constitution, l'ajustement et la mise à jour du PMS

MÉTHODES MOBILISÉES

- Essentiellement participative, la pédagogie s'appuie sur l'expérience des participants - Apports théoriques
 - Réflexion sur les expériences vécues - Analyse de la pratique et interactivité - Présentation de dossier d'agrément
 - Les analyses de pratiques seront privilégiées

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- En début de formation : tour de table, recueil des attentes des participants et confrontation au programme de la formation, autoévaluation par le Blob Tree - En fin de formation : tour de table, autoévaluation par le Blob Tree, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Une formation concrète laissant une large place au travail de groupe, avec de nombreux exercices, simulations et mises en situation des participants
- Une présentation d'un modèle de dossier d'agrément, explication des attentes des services vétérinaires
- Disponibilité du CNEH par mail à l'issue de la formation

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

138 - Hygiène et HACCP en restauration collective

Formation en établissement et sur-mesure

Renseignements
Marion Andrieux, assistante formation
marion.andrieux@cneh.fr
01 41 17 15 51

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Encadrement des services de restauration
- Responsables qualité en restauration collective
- Diététiciens, nutritionnistes, gouvernants

Intervenant(s)

- Formateur expert en restauration collective et démarche HACCP



Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective

Optimiser la qualité des plats et le temps de travail en cuisine



Réf : 2066

Durée 14h

Paris 26, 27 nov. 2020
Paris 1, 2 févr. 2021
Paris 27, 28 sept. 2021

Tarif adhérents 990 €
Tarif non-adhérents 1 090 €
Déjeuner inclus

OBJECTIFS

- Comprendre l'impact des nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement sur l'amélioration des qualités organoleptiques des plats
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre de ces nouvelles méthodes
- Utiliser ces nouvelles techniques de cuisson et de conditionnement pour rationaliser l'occupation du temps de travail des cuisiniers et accroître la production
- Optimiser les rendements de cuisson et limiter les pertes de production
- Définir les barèmes de cuisson en lien avec son système de distribution
- Définir son mode de conditionnement et de stockage en lien avec les types de DMS pour limiter les pertes de distribution

PROGRAMME

- Comprendre l'impact des nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement sur l'amélioration des qualités organoleptiques des plats
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre de ces nouvelles méthodes
 - la cuisson avec barèmes et paliers de cuisson : intérêt et impacts sur la qualité organoleptique, spécificités pour les viandes
 - la cuisson de nuit
 - la fabrication de liaisons
 - les différents modes de stabilisation des produits alimentaires
 - les packagings
 - la technique de vide et gaz (atmosphère contrôlée)
 - les stabilisations des préparations
 - les contrôles et enregistrements à réaliser (test de O₂, fréquences), études de vieillissement, choix des échantillons
- Optimiser le temps de travail par l'utilisation de ces nouvelles techniques
 - organiser ses productions avec un planning de production simple à utiliser, organiser le conditionnement en atmosphère protectrice par emballage à chaud ou à froid
 - réduire les pertes de cuisson par la cuisson à la sonde, les barèmes de températures
 - l'intérêt de la cuisson de nuit
 - les nouvelles techniques de conditionnement et la diminution des fréquences de fabrication des plats fixes et des plats du menu
 - application : réorganiser son planning de production avec les nouvelles techniques de fabrication et de conditionnement
- Construire une démarche projet pour mettre en place les nouvelles techniques de cuisson et de conditionnement

Prérequis

Occuper un poste de travail en cuisine collective
Maîtriser les fondamentaux des process de fabrication en cuisine collective

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Ingénieurs restauration
- Directeurs logistiques
- Chefs de cuisine
- Responsables de production culinaire
- Cuisiniers
- Agents de restauration

Intervenant(s)

- **Alain Briquet**, ingénieur process de restauration collective, CHU de Bordeaux
- **Stéphane Lebigre**, ingénieur production, UCPA Grand-Est, Hospices Civils de Lyon

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Mise en situation de mise au point des paramètres de cuisson - Etude de cas d'élaboration d'un planning de production - Atelier de réflexion sur la démarche de mise en place de conditionnements à DLC longue

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, ...) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - En fin de formation, tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud



Management de la restauration collective hospitalière
p. 6



La loi EGALIM en restauration collective

Réf : 1634


 1 jour

OBJECTIFS

- ▶ Concilier les nouvelles règles d'approvisionnement avec les marchés publics et les contraintes financières de son établissement
- ▶ Adapter les solutions techniques de mise en œuvre de la loi à son contexte local (matières premières labellisées, qualité de l'eau...)
- ▶ Maîtriser les démarches concrètes de mise en œuvre de ces solutions
- ▶ Développer une communication efficace et valorisante auprès des consommateurs

PROGRAMME

- ▶ Preamble
- ▶ Objectifs généraux
- ▶ Qui est concerné ?
 - les secteurs d'activités
 - échéances
- ▶ Les approvisionnements
 - les produits entrant dans les objectifs
 - l'atteinte des objectifs : Ratio et méthode de calcul
 - les Marchés Publics dans tout ça ?
 - le projet alimentaire de territoire
 - l'achat local
- ▶ L'Information des usagers
 - les informations réglementaires
 - les informations nutritionnelles
 - les enjeux
- ▶ Contraintes techniques à respecter
 - la diversification des sources de protéines
 - le champ d'application
 - le menu végétarien
- ▶ Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
 - les labels des produits entrant dans le champ d'application
 - l'étiquetage
- ▶ La substitution des plastiques
 - les interdictions
 - les contenants alimentaires en plastiques
 - les perturbateurs endocriniens
 - Les substitutions possibles
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire
 - les politiques et objectifs européens
 - les enjeux majeurs de la loi EGALIM
 - l'évaluation et état de situation de sa structure
 - les processus de production et DLC possibles
 - l'unité d'œuvre, les tableaux de bord de suivi des déchets
 - la politique de dons aux associations habilitées

MÉTHODES MOBILISÉES

Apports théoriques - Etude de cas de différents fournisseurs labellisés ou non : les valoriser ou en changer
 - Retour d'expérience : choix d'autres établissements pour substituer le plastique - Mise en situation : grille d'analyses de sa situation sur le gaspillage alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

▶ En début de formation : tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation via le livret participant et interaction dans la salle : autoévaluation, plan de progression personnel, bilan des acquis à l'issue de la journée et évaluation à chaud par l'expression de 3 mots clés - En fin de formation : tour de table et questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Grille d'analyses de ses fournisseurs alimentaires
- Exemples de documents d'information des consommateurs
- Modèle de tableau de bord de suivi du gaspillage alimentaire
- A distance : réponses des formateurs aux questions des participants sur la mise en œuvre de la loi EGALIM

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

2066 - Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective
 138 - Hygiène et HACCP en restauration collective

Durée 7h

Paris 29 janv. 2021
 Paris 6 oct. 2021

Tarif adhérents 990 €

Tarif non-adhérents 1 090 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Occuper un poste de responsable ou d'agent de restauration collective

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Responsables de restauration collective
- Agents de restauration collective

Intervenant(s)

- **Alain Briquet**,
ingénieur process de restauration collective, CHU de Bordeaux
- **Stéphane Lebigre**,
ingénieur production, UCPA Grand-Est, Hospices Civils de Lyon



Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z

Réf : 749



OBJECTIFS

- Connaître les étapes clés d'un projet de déménagement hospitalier et ses spécificités
- Appréhender la dimension humaine et organisationnelle
- Comprendre les enjeux
- Identifier les facteurs de réussite

PROGRAMME

- Introduction
 - l'analyse d'un retour d'expérience d'un déménagement en mode échec : dysfonctionnements couramment rencontrés
 - l'espace et l'organisation du travail
 - les enjeux et la complexité des projets de déménagement
 - la stratégie, l'environnement politique et réglementaire (plans Hôpital, le rapport Larcher)
- L'approche stratégique et organisationnelle des projets de déménagement
 - un déménagement n'est pas qu'un simple mouvement géographique
 - les grandes phases d'un projet immobilier
 - les enjeux stratégiques, sociaux et organisationnels
 - le vécu de l'écart entre l'idéal et la réalité, le travail prescrit et réalisé
 - le panorama et le rôle des acteurs clés
 - la méthodologie de A à Z
- Le pilotage et l'accompagnement
 - la présentation de la méthodologie de gestion d'un projet immobilier
 - choisir le chef de projet, pas si simple
 - la posture et le positionnement du chef de projet
 - les indicateurs, tableaux de bord et outils de pilotage
 - accompagner le changement
- Projeter la nouvelle organisation
 - l'importance de la phase diagnostic et inventaire
 - le profil patient, le GIRAGE, les effectifs actuels des unités à déménager
 - les plans des futurs bâtiments, les équipements à déménager, les contraintes architecturales et techniques des bâtiments
- La primauté de la projection médicale des activités
 - une localisation des patients adaptée à leurs prises en charge futures
 - les besoins humains, matériels et surfaciques, quels besoins de proximité ?
- Organiser les fonctions techniques du nouveau bâtiment (sécurité, accueil, agents techniques, lignes téléphoniques, équipements, etc.)
 - Organiser les fonctions logistiques du nouveau bâtiment : hygiène, restauration, lingerie, pharmacie, bureaux, etc.
 - Le plan de communication « déménagement » : les opportunités
 - Évaluer le coût d'un déménagement
 - Organiser les journées de déménagement
 - Organiser le transfert des biens
 - l'inventaire des matériels, mobiliers des services : guide PACA
 - le cas particulier des équipements lourds
 - Organiser le transfert des patients
 - le schéma directeur des transferts de patients
 - les conditions et procédures de transfert suivant l'état clinique du patient
 - les moyens humains nécessaires pour le transfert
 - les moyens techniques et logistiques nécessaires (véhicules sanitaires, lève-malades, etc.)
 - Organiser les soins et tâches du personnel pour les journées de déménagement
 - les plannings des jours J
 - Les écueils couramment rencontrés
 - repas, literie, bascule des lignes téléphoniques, etc.
 - Le pilotage d'un déménagement hospitalier
 - les tableaux de bord d'un déménagement hospitalier
 - les scénarios d'occupation des locaux
 - la valorisation économique des différents scénarios et la validation d'un scénario d'implantation
 - la définition des opérations tiroirs de déménagement
 - l'organisation des mouvements en tableaux de bord
 - piloter le jour J : comment piloter le transfert et communiquer ?
 - La gestion administrative d'un déménagement
 - organiser le processus administratif d'autorisation et de réception administrative du nouveau bâtiment
 - la mise en concurrence des entreprises de déménageurs
 - le cahier des charges et l'appel d'offres

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retours d'expérience sur le vécu d'un déménagement - Réflexion sur le cadrage d'un déménagement - Synthèse en sous-groupes des actions d'une unité de soins pour préparer un déménagement - Atelier en sous-groupes d'adaptation d'un plan d'actions type aux contextes des établissements des participants - Atelier en sous-groupes d'élaboration d'un plan de communication sur un déménagement

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Chaque participant se verra remettre un livret de réinvestissement formation (actions à mener, points de vigilance, etc.) - En début de formation : tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - En fin de formation, tour de table, questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- Une application pratique à partir de cas concrets apportés par les participants
- Des exemples d'échecs et de réussites

Formation en établissement et sur-mesure

Renseignements

Marion Andrieux, assistante formation
marion.andrieux@cneh.fr
01 41 17 15 51

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Responsables de projet de déménagement et leurs équipes

Intervenant(s)

- **Jean-Marc Bonnassot**, ingénieur, consultant au CNEH

Les marchés publics de travaux : monter une opération de A à Z

Réf : 056



OBJECTIFS

- Identifier les acteurs d'une opération de travaux, connaître leur rôle et leurs responsabilités
- Mettre en place des méthodes de planification et de gestion de la maîtrise d'ouvrage dans un contexte réglementaire évolutif
- Comprendre le suivi administratif et technique d'une opération de travaux
- Gérer la fin d'un chantier et prévenir les risques de litiges

PROGRAMME

- L'approche du financement et de la réglementation dans ses grands principes
- L'approche avec le marché
- Les choix possibles : opération classique loi MOP, conception réalisation, baux, monuments historiques
- Le détail de la conception réalisation
- La loi MOP
 - l'étude de faisabilité
 - le programme
 - les intervenants à l'acte de construire : maître d'ouvrage, mandataire, conducteur d'opération, coordonnateur sécurité, coordonnateur SSI, contrôle technique
 - les marchés séparés, le groupement, l'entreprise générale
- La passation des marchés de maîtrise d'œuvre
 - la procédure
 - la négociation du marché
 - l'engagement n°1 et n°2
 - la mission de base (ESQ, DIAG, APS, APD, PRO VISA, etc.)
- La gestion du chantier
 - la gestion financière : avance forfaitaire, acomptes, cession ou nantissement de créance
 - la sous-traitance
 - le compte prorata
 - l'entreprise défaillante
 - les pénalités
 - la réception
 - les garanties
 - les assurances
 - le décompte général et définitif
- Les procédures
 - rappel du calcul des seuils pour la partie travaux
 - les différentes procédures : MAPA, AO, dialogue compétitif, procédure avec négociation (PAN)
 - la publicité
 - la remise et l'examen des candidatures
 - les critères
 - les variantes/options
 - les clauses sociales
 - les offres anormalement basses
 - l'achèvement de la procédure
 - les modifications de marché et avenants
- Prévenir les contentieux : jurisprudence et moyens de contournement

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Brainstorming - Cas pratiques - Retours d'expérience

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table en début et fin de formation - Evaluation des acquis de la veille - Exercice collectif d'évaluation des pratiques - Questionnaire d'évaluation à chaud

LES PLUS

- La remise d'une clé USB contenant de nombreux documents de référence et des outils pratiques

FORMATION(S) COMPLEMENTAIRE(S)

- 749 - Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z
- 1427 - L'exécution financière d'un marché public

Durée 21h

Paris 14, 15, 16 oct. 2020
Paris 22, 23, 24 mars 2021
Paris 13, 14, 15 oct. 2021

Tarif adhérents 1 485 €
Tarif non-adhérents 1 645 €

Déjeuner inclus

Prérequis

Ne nécessite pas de prérequis

Accessibilité

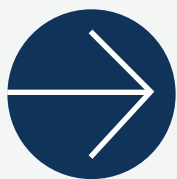
Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

Public concerné

- Directeurs généraux
- Responsables des achats
- Directeurs des travaux
- Ingénieurs des travaux
- Personnels de la direction des travaux

Intervenant(s)

- **Jean-Marc Killian**, directeur d'hôpital honoraire
- **Pascal Vittecoq**, directeur des travaux, CH du Havre
- **Me Rodolphe Rayssac**, avocat à la cour



RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE
FONCTION ACHATS ET COMMANDE
PUBLIQUE SUR WWW.CNEH.FR





RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS
SUR WWW.CNEH.FR



CNEH - Centre National de l'Expertise Hospitalière
3 rue Danton 92240 Malakoff - Tél. 01 41 17 15 15

