



ÉCOLE DE RÉFÉRENCE
CONSEILLER DE CONFIANCE

LOGISTIQUE : ORGANISATION ET MANAGEMENT

2023

LOGISTIQUE : ORGANISATION ET MANAGEMENT

❖ L'ÉQUIPE



**Valentin
Chassagne**

Coordinateur de l'offre Logistique, organisation et management, Ingénieur civil des Mines.

Expertises : innovation, management de la qualité, organisation, outils d'aide à la décision

Tél. 06 30 11 05 74

Email : valentin.chassagne@cneh.fr.



**Jean-Marc
Bonnassot**

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.

❖ CONTACTS



FORMATIONS SUR SITE

Valérie Dupont

☎ 01 41 17 15 07

✉ valerie.dupont@cneh.fr



FORMATIONS AU CNEH

Sabrina Hupin

☎ 01 41 17 15 40

✉ sabrina.hupin@cneh.fr



SOMMAIRE

Praxis - Parcours métiers certifiants

- Responsable magasin, Responsable logistique à l'hôpital - Réf. S1058 346
- Management de la restauration collective hospitalière - Réf. S1662 348

Logistique et gestion des stocks

- L'organisation des magasins - Réf. S120 350
- La gestion des stocks - Réf. S119 350
- Initiation aux opérations comptables relatives aux stocks - Réf. S663 351
- La logistique de distribution et de gestion des stocks dans un service de soins - Réf. S121 352
- Intégration du développement durable dans le pilotage de la chaîne logistique hospitalière - Réf. S1623 353
- Comment transformer votre Logistique en une chaîne d'approvisionnement agile, proactive et responsable ? - Réf. S4021 **Nouveau** 354

Transports

- Centralisation et mutualisation des transports logistiques - Réf. S1276 355
- Optimiser les transports de patients - Réf. S1298 355

Blanchisserie

- Méthode RABC en blanchisserie - Réf. S1055 356
- Management d'une blanchisserie hospitalière - Réf. S1675 356
- Mettre en place la méthode RABC en ESSMS - Réf. S4023 **Nouveau** 357

Restauration

- Hygiène et HACCP en restauration collective - Réf. E138 358
- Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) - Réf. E639 359
- Utiliser les nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement en cuisine collective - Réf. S2066 360
- La loi EGALIM en restauration collective à l'hôpital - Réf. S1634 361
- La loi EGALIM en restauration collective en ESSMS - Réf. S4007 **Nouveau** 361

Achats et commande publique

- Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z - Réf. S749 362
- Organiser le déménagement d'une structure médico-sociale - Réf. S4005 **Nouveau** 363



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 de 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. S1058



Soit 70 heures
Session

11 au 15 sept. 2023
16 au 17 oct. 2023

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

Valentin Chassagne,
Coordinateur de l'offre Logistique, organisation et management, Ingénieur civil des Mines, Coordinateur du cycle Praxis

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

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. S1662



Soit 64 heures

Session
18, 19 sept. 2023
16, 17 oct. 2023
20, 21 nov. 2023
18, 19 oct. 2023

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

Jean-Marc Bonnassot,
ingénieur agronome, coordinateur du Praxis

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

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



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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table - Remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - Recueil des questions complémentaires des participants

INTERVENANT(S)

- ▶ **Cécile Parent**, experte en logistique hospitalière

Réf : S120



Durée 21h

Paris 10, 11, 12 oct. 2023

Tarif adhérents 1 530 €
 Tarif non-adhérents 1 670 €

Public concerné

- Chefs de magasins
- Agents magasiniers

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table - Remobilisation des acquis de la veille lors d'une activité "réveil matin" et activité de bilan en fin de journée - Recueil des questions complémentaires des participants

INTERVENANT(S)

- ▶ **Cécile Parent**, experte en logistique hospitalière

Réf : S119



Durée 21h

Paris 19, 20, 21 sept. 2023

Tarif adhérents 1 530 €
 Tarif non-adhérents 1 670 €

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

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'EPRD : 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)

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

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

INTERVENANT(S)

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

Réf : S663



Durée 14h

Paris

4, 5 oct. 2023

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)



Certifiant

**responsable magasin,
responsable logistique à l'hôpital**
Réf. 1058 p. 346



10 jours pour maîtriser les missions du responsable magasin ou responsable logistique

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

Réf : S121



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

Durée 14h

Paris 28, 29 nov. 2023

Tarif adhérents 1 040 €
Tarif non-adhérents 1 140 €

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 définition et les apports
 - 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

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

MÉTHODES MOBILISÉES

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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA 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 - Recueil des questions complémentaires des participants et réponses

INTERVENANT(S)

- ▶ **Cécile Parent**, experte en logistique hospitalière



FORMATIONS DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

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

Valentin Chassagne *Coordinateur de l'offre Logistique, organisation et management*
☎ 06 30 11 05 74 ✉ valentin.chassagne@cneh.fr

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

En lien avec la démarche de RSE de l'établissement

Réf : S1623



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 manutention 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 21, 22 nov. 2023

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

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

PRÉREQUIS

- Exercer un métier de la logistique hospitalière

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA 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) - Tour de table pour l'évaluation des acquis, questionnaire d'évaluation

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



Comment transformer votre Logistique en une chaîne d'approvisionnement agile, proactive et responsable ?

Passer de la Logistique à la Supply Chain - Une formation certifiante proposée par France Supply Chain et le CNEH



Réf : S4021

OBJECTIFS

- ▶ Obtenir l'Attestation de Capacité France Supply Chain à l'Evaluation de la Performance Supply Chain (mention Senior), attestant de la compétence à mener un audit Supply Chain en entreprise
- ▶ Analyser les processus clés de la Supply Chain
- ▶ Faire un constat objectif de la maturité de la Supply Chain de l'entreprise dans un contexte actuel et futur
- ▶ Mesurer la performance de l'organisation avec une notation précise et selon un standard défini par le Référentiel de France Supply Chain by Aslog
- ▶ Construire un plan de progrès pour tendre vers le niveau d'excellence recherché

PROGRAMME

- ▶ **Module théorique**
 - définition : la Supply Chain, le diagnostic, l'audit, l'amélioration continue
 - e contexte : quelle maturité Supply Chain pour une entreprise
 - les objectifs et les enjeux de l'audit Supply Chain (mesurer les performances, identifier les dysfonctionnements, prendre en compte la dimension transversale de la Supply Chain)
 - maîtriser la démarche d'audit Supply Chain
 - maîtriser les bases de références d'une Supply Chain (panorama des référentiels)
 - le référentiel France Supply Chain : critères de notation, du basique vers l'excellence
 - le déroulement du diagnostic : étapes, questionnement d'audit, analyse, diagnostic, besoins d'amélioration, document de présentation, le livrable, plan d'action
- ▶ **Cas pratique étudié en groupe**
 - évaluation
 - plan de progrès
 - valorisation priorisation
- ▶ **Travail Inter-Sessions : étude de cas à rendre avant seconde session**
 - analyser, prioriser, améliorer
 - présentation du diagnostic et du plan d'action
- ▶ **Simulation d'audit : jeux de rôles auditeur-audité**
- ▶ **Examens de validation : examens écrits et jury**
- ▶ **les plus de cette formation**
 - Un référentiel unique en son genre issu des bonnes pratiques des adhérents de France SUPPLY CHAIN
 - Des intervenants professionnels de la Supply Chain, auditeurs France Supply Chain
 - Des apports métiers concrets
 - Une méthodologie d'audit éprouvée
 - Une pédagogie adaptée aux professionnels
 - Des cas et mises en situations d'apprentissage favorisant une appropriation solide.
 - Un travail intersessions bénéfique aux meilleurs acquis
 - L'accès à l'accréditation d'auditeur après réalisation de 2 audits

Durée 42h

Paris 3, 4, 5 oct. 2023
et 7, 8, 9 nov. 2023

Tarif adhérents 3 000 €
Tarif non-adhérents 3 300 €

Public concerné

- Ingénieurs logistiques
- Directeurs logistiques hospitaliers

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Cours et exercices sous l'outil Klaxoon - Exercices d'entraînement et d'évaluation : QCM, études de cas, tests de connaissances - Etude de cas Inter-Sessions (envois et retours par courriel) - Exemples concrets - Echanges d'expériences - Jeux de rôles - Utilisation du référentiel d'audit France Supply Chain, support pour la mesure de la performance Supply Chain
- ▶ Jury de deux examinateurs, auditeurs France Supply Chain

PRÉREQUIS

- ▶ 3 ans d'expérience dans le secteur de la Logistique/Supply Chain avant l'entrée en formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tests d'évaluation des acquis au fil des étapes - Exercices de mise en situation d'audit sur cas d'entreprise - Travail de groupe - Exercices de mise en situation d'audit par jeux de rôles - Travail individuel - Débriefing après chaque jeu de rôle, débriefing collectif en fin de journée
- ▶ Examen : attestation de Capacité France Supply Chain à l'Evaluation de la Performance Supply Chain, mention Senior, en 3 épreuves le 6e jour

INTERVENANT(S)

- ▶ **Experts France Supply Chain**



Centralisation et mutualisation des transports logistiques

Optimiser les moyens pour une logistique performante

Réf : S1276


 2 jours

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, etc.)
- ▶ 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 pour optimiser le flux
 - cartographie des flux, mutualisation de certains flux, planning des tournées, organisation des moyens
- ▶ L'organisation d'une équipe centrale de transports logistiques
 - l'organisation des postes de travail, formation des agents, polyvalence ou non sur les différentes tâches
 - ▶ L'organisation des équipements logistiques
 - ▶ L'organisation des locaux logistiques
 - ▶ L'accompagnement au démarrage d'une équipe centrale de transports logistiques
 - comment préparer et suivre le démarrage ?

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Thématiques de réflexion à traiter en sous-groupes - Etude de cas de flux logistiques à mutualiser - Mises en situation - Des cas concrets de mutualisation des flux et d'organisation d'une équipe centrale

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

Durée 14h

Paris 27, 28 avr. 2023

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

- Agents ou responsables logistiques du magasin, de la blanchisserie, de la cuisine, de la pharmacie, des déchets, vaguesmestres
- Directeurs des services économiques et logistiques
- Ingénieurs logistiques, logisticiens

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

SUR SITE

Optimiser les transports de patients

OBJECTIFS

- ▶ Améliorer la performance des processus et des organisations de transport, depuis la prescription jusqu'à la facturation
- ▶ 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
- ▶ Optimiser les processus et les organisations du brancardage
 - postes de travail dédiés ou polyvalents, organisation de la régulation, indicateurs
- ▶ Optimiser les processus et les organisations des transports motorisés
 - organiser le processus avec les prestataires extérieurs, organiser les portes de travail d'équipes internes, organiser la régulation
- ▶ Améliorer la pertinence des prescriptions médicales de transport
- ▶ Développer l'utilisation par les patients, de transports motorisés à faible coût et remboursés par l'Assurance Maladie
- ▶ Optimiser les coûts des transports de patients et organiser un partage pertinent entre équipes internes et sociétés privées
- ▶ Organiser et optimiser la facturation des transports
- ▶ 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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

Réf : S1298




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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

CONTACT

Jean-Marc
Bonnassot :
Ingénieur agronome
 06 32 25 00 28

 jean-marc.bonnassot@cneh.fr


Méthode RABC en blanchisserie

OBJECTIFS

- ▶ Mettre en place la méthode RABC (méthode et outils)
- ▶ 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
- ▶ Principe et étapes de la méthode RABC
- ▶ Démarche de mise en place de la méthode RABC
- ▶ Les facteurs de réussite de la mise en place
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie
- ▶ 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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - Chaque jour : réveil matin (les acquis de la veille), bilan des acquis - Tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

- ▶ **Formateur en hygiène**, spécialiste de la méthode RABC

Réf : S1055



Public concerné

- Toute personne en charge de l'hygiène, de la sécurité en relation avec la fonction linge

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

CONTACT

**Jean-Marc
Bonnassot :**

Ingénieur agronome

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr

Management d'une blanchisserie hospitalière

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
 - 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
- ▶ **Module 2 : manager son activité et ses équipes de blanchisserie (3 jours)**
 - organiser sa production en blanchisserie
 - gérer les pertes de linge
 - organiser les postes de travail en blanchisserie
 - mettre en oeuvre des outils de pilotage en blanchisserie
 - mettre en oeuvre des outils de management des agents de blanchisserie

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 ?

PRÉREQUIS

- ▶ Responsable ou ingénieur occupant ou destiné à occuper un poste d'encadrement d'une blanchisserie hospitalière

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - En cours de formation via le livret participant et interaction dans la salle : autoévaluation - En fin de formation ou de module : tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

Réf : S1675



Durée 35h

Paris 14, 15 sept. 2023
et 4, 5, 6 oct. 2023

Tarif adhérents 2 500 €
Tarif non-adhérents 2 750 €

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)



Mettre en place la méthode RABC en ESSMS

Réf : S4023



OBJECTIFS

- Comprendre la méthode RABC et comment la mettre en place dans un contexte d'ESMS avec une lingerie/blanchisserie aux moyens limités
- Rédiger des documents RABC simples et pratiques pour maîtriser la biocontamination des textiles sans alourdir la charge de travail de traçabilité pour les agents
- Offrir un accompagnement professionnel des résidents pour leur participation à certaines étapes de traitement du linge

Durée 14h

Paris 30, 31 mars 2023

Tarif adhérents 1 040 €

Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

- Tout agent de blanchisserie/lingerie
- Responsable impliqué dans la fonction linge

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

PROGRAMME

- Les enjeux de la mise en place de la méthode RABC
- La norme EN ISO 14065 dite norme RABC
- Les principes de la méthode RABC
 - décrire les processus de traitement du linge
 - lister les dangers et définir les mesures de maîtrise et les systèmes de surveillances de ces dangers
- Organiser la mise en place de la méthode RABC dans un ESMS
 - démarche de mise en place
 - créer une marche en avant dans une blanchisserie/lingerie de taille limitée
 - structurer les pratiques du personnel sans trop alourdir leur charge de travail: changement de tenue, désinfection des matériels
 - organiser une maintenance de qualité, des équipements
 - organiser des prélèvements bactériologiques sur les surfaces et le linge propre
- Organiser les relations avec les personnels éducatifs et soignants
 - échanger les informations essentielles, répondre aux demandes de quantité, limiter l'accès à la blanchisserie/lingerie, etc.
- Option pour les établissements du secteur Handicap : offrir un accompagnement professionnel des résidents pour leur participation à certaines étapes de traitement du linge
 - intégrer des résidents handicapés dans le processus de traitement du linge
 - organiser un atelier de formation professionnel de résidents, sur les métiers de la blanchisserie
- Exercices pratiques : rédiger les documents RABC pour votre établissement
 - rédiger des documents synthétiques et simples de maîtrise de la méthode RABC

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retour d'expérience : retours d'expérience sur les méthodes/documents RABC utilisés par d'autres ESSMS - Mise en situation : Décliner différentes mesures de maîtrise RABC en méthodes réalistes dans le contexte de votre établissement - Exercices pratiques : rédiger les documents RABC adaptés à votre établissement

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table - Autoévaluation, plan de progression personnel - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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



FORMATIONS DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

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

Jean-Marc Bonnassot

☎ 06 32 25 00 28 ✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr

Hygiène et HACCP en restauration collective

Réf : E138



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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

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

INTERVENANT(S)

- ▶ **Formateur expert** en restauration collective et démarche HACCP

Public concerné

- Personnels de cuisine
- Responsables qualité en restauration collective

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

CONTACT

Jean-Luc

Le Moal :

Directeur de pôle

☎ 06 82 89 94 42

✉ jean-luc.lemoal@cneh.fr



RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE
PHARMACIE, STÉRILISATION
ET HYGIÈNE

P. 423

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

Réf : E639



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'agencement 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

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA 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

INTERVENANT(S)

- **Formateur expert** en restauration collective et démarche HACCP

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

CONTACT

**Jean-Luc
Le Moal :**

Directeur du pôle Qualisauté

☎ 06 82 89 94 42

✉ jean-luc.lemoal@cneh.fr



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 : S2066



OBJECTIFS

- Comprendre l'impact des nouvelles méthodes de cuisson et de conditionnement sur l'amélioration des qualités organoleptiques des plats, les rendements de cuisson et la limitation des pertes
- 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
- 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
 - la cuisson de nuit
 - les packagings : les nouveaux conditionnements
- la technique de vide et gaz (atmosphère contrôlée)
- Optimiser le temps de travail par l'utilisation de ces nouvelles techniques
- Construire une démarche projet pour mettre en place les nouvelles techniques de cuisson et de conditionnement

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

PRÉREQUIS

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table, recueil des attentes - Bilan des acquis via livret et par interaction dans la salle - Tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

Durée 14h

Paris 26, 27 sept. 2023

Tarif adhérents 1 040 €
 Tarif non-adhérents 1 140 €

Public concerné

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

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)



Management de la restauration collective hospitalière

Réf. 1662 p. 348



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

La loi EGALIM en restauration collective à l'hôpital

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, etc.)
- ▶ 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
 - concilier les Marchés Publics et achat local
- le projet alimentaire de territoire
- ▶ L'Information des usagers
- ▶ Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- ▶ Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
- ▶ La substitution des plastiques
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire

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

PRÉREQUIS

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - Bilan des acquis à l'issue de la journée - Tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

- ▶ **Alain Briquet**, ancien ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, CHU de Bordeaux
- ▶ **Stéphane Lebrigre**, ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, HCL

La loi EGALIM en restauration collective en ESSMS

OBJECTIFS

- ▶ Concilier les nouvelles règles d'approvisionnement avec les marchés et les contraintes financières de son établissement
- ▶ Profiter de l'achat local pour diversifier les plats et concevoir des plats du terroir
- ▶ Trouver des matériels de substitution aux plastiques
- ▶ Limiter le gaspillage alimentaire en personnalisant la commande repas des résidents
- ▶ Impliquer tous les acteurs, équipes soignantes et hôtelières, par une démarche de communication au service de la qualité alimentaire des résidents

PROGRAMME

- ▶ La réglementation de la loi EGALIM : enjeux et objectifs
- ▶ Concilier l'achat local avec les marchés, pour élaborer des plats du terroir
- ▶ Valoriser les denrées alimentaires de qualité sans trop impacter le budget
- ▶ Gérer les impacts techniques d'EGALIM sur les menus et la production
- ▶ La substitution des plastiques
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire en personnalisant la commande repas des résidents
- ▶ Organiser le tri des déchets et développer une économie circulaire en favorisant la transition écologique
- ▶ Concevoir une information des consommateurs avec des supports prenant en compte leurs dépendances/handicaps

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Retour d'expérience - Exercices pratiques en groupes : réflexion sur les denrées achetées et les possibilités de filières qualité et Bio, organiser la commande repas pour limiter le gaspillage alimentaire
- Réflexions en groupe sur les achats et sur l'organisation des commandes repas et le gaspillage alimentaire

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table et recueil des attentes des participants - Bilan des acquis à l'issue de la journée - Tour de table et questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

- ▶ **Alain Briquet**, ancien ingénieur restauration et process alimentaire en collectivité, CHU de Bordeaux

Réf : S1634

1 jour

Durée 7h

| | |
|------------------|-------------|
| Classe virtuelle | 25 mai 2023 |
| Classe virtuelle | 6 oct. 2023 |

| | |
|---------------------|-------|
| Tarif adhérents | 520 € |
| Tarif non-adhérents | 570 € |

Public concerné

- Responsables de restauration collective
- Agents de restauration collective

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)



Réf : S4007

1 jour

Durée 7 h

| | |
|------------------|-------------|
| Classe virtuelle | 24 mai 2023 |
|------------------|-------------|

| | |
|---------------------|-------|
| Tarif adhérents | 520 € |
| Tarif non-adhérents | 570 € |

Public concerné

- Responsables de restauration
- Agents de restauration et de l'hôtellerie

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PMR)



Conduire un projet de déménagement hospitalier de A à Z

Réf : S749



OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- ▶ Introduction
 - les enjeux et la complexité des projets de déménagement
 - ▶ Cadrer le projet de déménagement avec les responsables de l'établissement
 - un déménagement n'est pas qu'un simple mouvement géographique
 - ▶ Les étapes de la préparation et réalisation du déménagement
 - ▶ Organiser le transfert des patients
 - ▶ Organiser la continuité des soins
 - ▶ Organiser le transfert des effets personnels
 - ▶ Organiser le transfert des mobiliers
 - ▶ Adapter les tâches des personnels en vue du déménagement
- ▶ Gérer l'anxiété des patients et du personnel
 - ▶ Organiser les fonctions logistiques du nouveau bâtiment : hygiène, restauration, lingerie, pharmacie, bureaux, etc.)
 - ▶ Organiser le fonctionnement technique des nouveaux bâtiments
 - ▶ Le plan de communication "déménagement" : les opportunités
 - ▶ Evaluer le coût d'un déménagement
 - ▶ La mise en concurrence des déménageurs
 - ▶ Organiser les journées de déménagement
 - ▶ Gérer "l'après-déménagement"
 - ▶ Les écueils couramment rencontrés.

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Apports théoriques - Retours d'expérience sur le vécu d'un déménagement - Réflexion sur le cadrage d'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

PRÉREQUIS

- ▶ Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- ▶ Tour de table, recueil des attentes - En fin de formation, tour de table, questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

Public concerné

- Responsables de projet de déménagement et leurs équipes

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

CONTACT

Jean-Marc Bonnassot :

Responsable de l'offre

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@cneh.fr

SUR SITE

Organiser le déménagement d'une structure médico-sociale



Réf : S4005

sur site client uniquement

Tarif adhérents Nous consulter
 Tarif non-adhérents Nous consulter

Public concerné

- Tout professionnel engagé dans une projet de déménagement

Accessibilité

Formation accessible aux publics en situation de handicap (PMR)

OBJECTIFS

- Connaître les étapes clés de l'organisation du déménagement d'une structure médico-sociale
- Adapter l'organisation du déménagement aux différentes situations cliniques du résident
- Développer un plan de communication à destination des résidents, des familles, des aidants, du personnel ...
- Gérer l'anxiété de tous les acteurs impliqués
- Adapter les organisations soignantes et les fonctions support aux nouveaux locaux

PROGRAMME

- Le déménagement : une opération autant psychologique que pratique
- Les objectifs qualitatifs d'un déménagement réussi
- La démarche globale d'un déménagement
- Le cadrage de la démarche et du calendrier de déménagement
- L'accompagnement psychologique et médical des résidents
- Le déménagement des effets personnels des résidents
- Le transfert du mobilier de l'établissement
- L'adaptation des missions et des tâches des professionnels de santé durant la période du déménagement
- La continuité des soins
- La gestion de l'anxiété des personnels
- Le plan de communication du déménagement
- Le déménagement des services administratifs de l'ESMS
- La préparation logistique et technique des nouveaux locaux pour le déménagement
- L'organisation des achats pour le nouveau bâtiment et le déménagement
- Le plan d'actions et le calendrier du déménagement
- L'organisation du suivi de la préparation du déménagement
- Le pilotage des journées de déménagement
- Le bilan

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques - Retours d'expérience : inventaires des difficultés rencontrées - Adaptation d'un document de cadrage du déménagement à votre établissement, Adaptation d'un plan d'actions type à votre établissement

PRÉREQUIS

- Ne nécessite pas de prérequis

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Tour de table - Autoévaluation - Plan de progression personnel - Bilan des acquis - Questionnaire d'évaluation

INTERVENANT(S)

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

CONTACT

Jean-Marc Bonnassot :

Responsable de l'offre

☎ 06 32 25 00 28

✉ jean-marc.bonnassot@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 - Fax : 01 41 17 15 32

