



ÉCOLE DE RÉFÉRENCE  
CONSEILLER DE CONFIANCE



Réf. S1662

10 jours

**PRAxis**  
Parcours métiers certifiants

ÉDITION 2024

Satisfaction  
4,5/5

# MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE

Certifiant

CHOISISSEZ CE PARCOURS PRAxis POUR :

- **Apprendre à définir** une offre alimentaire adaptée aux besoins des patients, en évitant une trop grande complexité des déclinaisons
- **Organiser** sa production par des outils simples pour améliorer la qualité organoleptique et éviter les coups de feu
- **Manager** les agents de restauration
- **Mettre en place** des outils de pilotage du processus restauration et gérer les projets restauration dans un contexte local contraint
- **Être certifié** en formalisant et en présentant un projet devant un jury d'experts

**Le CNEH est habilité à délivrer  
le certificat professionnel FFP**

Ce certificat, délivré à l'issue d'un parcours de formation avec une évaluation des compétences, atteste de la maîtrise d'une fonction, d'une activité ou d'un métier



*Praxis (nf, d'origine grecque) :  
ce mot signifiant "action" désigne l'ensemble des activités humaines susceptibles  
de transformer le milieu naturel ou de modifier les rapports sociaux.*

# MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE



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

## MODULE 1 (5 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 (4,5 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

10 jours

Soit 70 heures

**Session** 23, 24 janv. 2024  
6, 7 fév. 2024  
19, 20 mars 2024  
14, 15 mai 2024  
4 et 5 juin 2024

classe virtuelle

**Tarif adhérents\*** 3 900 €  
**Tarif non-adhérents\*** 4 250 €

\*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 aux publics en situation de handicap  
Référente Handicap CNEH :  
sylvie.liot@cneh.fr - 01 41 17 15 76

## 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



**Jean Marc Bonnassot,**  
Ingénieur agronome au CNEH,  
coordinateur du Praxis  
jean-marc.bonnassot@cneh.fr  
06 32 25 00 28

# DEMANDE D'INSCRIPTION

Bulletin à renvoyer et à adresser au CNEH (1 bulletin par participant) au choix :

Par E-mail : [cristiana.chaves@cneh.fr](mailto:cristiana.chaves@cneh.fr) ou sur [www.cneh.fr](http://www.cneh.fr), rubrique formation/ nos domaines de formation

Formation accessible aux publics en situation de handicap

Référente Handicap CNEH : [sylvie.liot@cneh.fr](mailto:sylvie.liot@cneh.fr) - 01 41 17 15 76

Pour tout renseignement, contactez **Cristiana Chaves** au **01 41 17 15 06** ou par mail : [cristiana.chaves@cneh.fr](mailto:cristiana.chaves@cneh.fr)



## MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE (Réf. S1662)

**Session** : 23 janv. au 5 juin 2024

### Responsable de formation\*

Mme  M.

Prénom : .....

Nom : .....

Tél. : .....

E-mail : .....

### Participant\*

Mme  M.

Prénom : .....

Nom : .....

Fonction : .....

Service : .....

Tél. : .....

E-mail : .....

### Établissement\*

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

### Adresse de facturation (si différente)

Adresse : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

\*Tous les champs sont obligatoires

Depuis le 25 mai 2018, le Règlement général sur la protection des données (RGPD) a défini de nouvelles règles de protection des données à caractère personnel.

Le CNEH ne recueille que les données indispensables à votre inscription et s'engage à ne pas les diffuser.

Si vous souhaitez modifier ou supprimer vos coordonnées, vous pouvez adresser un mail à [formation@cneh.fr](mailto:formation@cneh.fr)

Signature et cachet

Date

Accord du directeur de l'établissement pour la prise en charge financière au titre de la formation continue

## EN PRATIQUE

### TARIFS NETS DE TAXE

Tarif adhérents	3 900 €
Tarif non-adhérents	4 250 €

### LIEU

La formation a lieu dans les locaux du CNEH à Paris-Malakoff (accès métro ligne 13).

### DURÉE ET HORAIRES

10 jours de formation présentiel soit 70 h  
9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le cycle est très largement orienté sur la pratique. Le participant, accompagné de l'équipe pédagogique, progresse grâce à un entraînement intensif à partir des mises en situation.

## CONTACT

Inscription et renseignements



**Jean Marc Bonnassot,**  
Ingénieur agronome au CNEH,  
coordinateur du Praxis  
[jean-marc.bonnassot@cneh.fr](mailto:jean-marc.bonnassot@cneh.fr)  
06 32 25 00 28



**Cristiana Chaves**  
Assistante de formation  
[cristiana.chaves@cneh.fr](mailto:cristiana.chaves@cneh.fr)  
01 41 17 15 06