



Restauration et Nutrition Hospitalière, Gériatrie, Handicap

CATALOGUE DE FORMATION

2014 – 2015

Des formations innovantes, le partage de
l'expertise en restauration, nutrition & hôtellerie



Le Cabinet EC6 – **Le Conseil en restauration santé**

Le Mont – 71520 SAINT POINT

Tél : 03.85.38.20.02 – Fax : 03.24.38.01.48 – Mobile : 06 61 57 68 80 - Mél : e.commelin@ec6.fr

SARL déclarée au RCS de Lyon – Numéro SIREN 492 010 822 – Numéro SIRET 49201082200020

TVA intracommunautaire FR 65492010822 – Numéro agrément organisme de formation 82 69 09333 69

PRISE EN CHARGE HOTELIERE DES SENIORS EN ETABLISSEMENT DE SANTE ET EHPAD ET ETABLISSEMENTS MEDICO SOCIAUX

<p>Particularité de la formation</p> <p>Participants</p>	<p>Formation conduite par le Cabinet EC6 dans le cadre des missions MeaH et ANAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement - Médecins • Directeur des soins - Cadre de soins - Personnels soignants - Personnels hôteliers • Responsable et personnels de restauration - Chef de cuisine - • Personnels de cuisine
<p>Objectifs</p>	<p>La prise en charge hôtelière des personnes âgées en établissements de santé et médico social : qualité de service, prise en charge nutritionnelle, qualité des repas</p>
<p>Présentation</p>	<p>La distribution des repas est une activité complexe nécessitant la mise en œuvre de moyens humains, techniques et économiques importants. Le concept de la prise en charge hôtelière mis au point par le Cabinet EC6 pour la MeaH, de nombreux établissements de santé, EHPAD et structures accueillant des personnes âgées permet de professionnaliser la prise en charge des séniors.</p>
<p>Programme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation aux principes de la prise en charge hôtelière Notions de dénutrition/nutrition - La prise en charge nutritionnelle Présentation de la dénutrition chez les personnes âgées : causes, risques et conséquences Mise en place d'outil de détection et de suivi des personnes âgées à risque dénutritionnel Diagnostic nutritionnel à l'entrée du résident et réajustement Contrôle et suivi des ingestats • Cadre réglementaire et préconisations La sécurité alimentaire - Les référentiels de prise en charge nutritionnelle des personnes âgées • La mise en œuvre de produits adaptés Plans alimentaires - Proposition de choix - Menus variés - Qualité et choix des matières premières - Qualité des recettes (« source de plaisir ») - Adaptation des plats (enrichissement et texture modifiée) - Enrichissement des plats - Choix de texture - Définition de protocoles de mise au point des produits adaptés aux personnes âgées • Définition de services adaptés Mise en œuvre par des professionnels (savoir-faire) Conditions d'hygiène irréprochables (repas destinés à une population sensible) Mise en valeur de la prestation Repas à thème Qualité de la prise de commande des repas (choix de l'application, utilisation et mise en œuvre)

	Qualité de la distribution des repas Environnement (décoration, lumière, espace de circulation, bruits, choix de la vaisselle, dressage de la table ou du plateau) Personnel formé au service Attention apportée à la tenue du personnel Aide au repas - Temps suffisant pour consommer le repas Définition et mise en œuvre de protocoles de service hôtelier
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Expert de la restauration collective en établissement d'hébergement Diététicienne secteur hébergement
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

FONCTION HOTELIERE DES ETABLISSEMENTS DE SANTE

Particularité de la formation	Formation conduite par le Cabinet EC6 dans le cadre des missions MeaH et ANAP
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable hôtelier • Cadre de soins • Personnels soignants • Personnels hôteliers • Responsable de restauration
Objectifs	Mise en place de la fonction hôtelière en milieu hospitalier : la répartition des tâches de restauration et d'hôtellerie, la création d'une équipe hôtelière, la professionnalisation des tâches de service des repas
Présentation	<p>La distribution des repas est une activité complexe nécessitant une assimilation de "savoir, savoir-faire et de savoir-être" par les acteurs en charge de la distribution des repas.</p> <p>Le concept de la fonction hôtelière mis au point par le Cabinet EC6 pour de nombreux établissements de santé permet de professionnaliser la prise en charge des patients et des résidents au vu d'améliorer leur prise en charge au quotidien. Ce module offre aux participants la possibilité d'acquérir les notions incontournables dans une prise en charge hôtelière de qualité et les techniques associées.</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Notion de chaîne d'expertises (diététique, production, hôtellerie) • Contexte réglementaire (GEMRCN, HAS, paquet hygiène, PMS, ...) • Notion de nutrition/dénutrition • Gestion du suivi nutritionnel • Organisation des tâches et calcul des charges de travail • Complémentarité fonction cuisine et fonction hôtelière • Sécurité alimentaire et principe de l'HACCP • Grands principes de la prise en charge hôtelière • Notion de savoir, savoir-faire et savoir-être" • Techniques hôtelières : service en salle à manger, service au plateau en chambre
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Ingénieurs experts en restauration et hôtellerie du Cabinet EC6
Calendrier	<p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes</p> <p>Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

Particularité de la formation	Un apport de connaissances de haut niveau conduit par l'IFROSS de l'Université Lyon III et le Groupe EC6. Un diplôme Européen reconnu.
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de production en UCP et cuisine centrale • Responsable hôtelier • Responsable restauration • Ingénieur restauration
Objectifs	Accessible au titre de la validation des acquis, de la formation continue ou de la formation initiale, le Master 2 permet de disposer d'un diplôme reconnu et d'acquérir des connaissances nécessaires pour occuper le poste d'ingénieur chargé de la restauration dans un établissement de santé
Présentation	Le premier cycle d'études supérieures Européen en restauration des établissements de santé validé par un diplôme Universitaire Master 2. Le niveau des cours dispensés, la qualité des intervenants, le programme et la validation de ce cursus par un diplôme reconnu dans le secteur hospitalier permettent de disposer d'un niveau de compétences d'ingénieur et de se positionner sur les concours d'ingénieurs de la fonction publique.
Programme	<p>Axe 1 : Concepts et savoirs fondamentaux</p> <p>Module 1 : Problématique du secteur</p> <p>Module 2 : Gestion des crises et Sécurité sanitaire</p> <p>Module 3 : Fondamentaux du droit et de la gestion</p> <p>Module 4 : Structures et dynamique des organisations hospitalières</p> <p>Axe 2 : Manager pour innover</p> <p>Module 1 : Innover par la qualité et les technologies</p> <p>Module 2 : Qualité et gestion des infrastructures</p> <p>Module 3 : De la Qualité au management par les processus</p> <p>Module 4 : Pilotage de la performance</p> <p>Axe 3 : Piloter le changement, manager les hommes</p> <p>Module 1 : Définir un projet de stratégie des ressources humaines</p> <p>Module 2 : méthodes et outils de GRH</p> <p>Module 3 : Motiver au quotidien</p> <p>Module 4 : Imaginer les futurs</p> <p>Chaque module fait l'objet d'un dossier de mise en application dans un établissement de santé</p> <p>Un mémoire est constitué et présenté en fin de cycle</p> <p>Un coaching individuel en terme technique et un coaching individuel de management permet d'accompagner l'acquisition de connaissances lors de l'ensemble du cycle</p> <p>Un accompagnement spécialisé est proposé pour les demandeurs d'emploi pour identifier un terrain de stage et permettre un retour à l'emploi à l'issue de cursus universitaire</p>

Durée	336 heures de cours répartis en période de 4 jours chaque mois sur 15 mois
Intervenants	Professeurs d'Université, Directeurs hospitaliers, Ingénieurs et experts dans les domaines étudiés
Dates	IFROSS Université Lyon 3 : Prochaine promotion : Janvier 2015
Coûts pédagogiques	Le coût est déterminé par la durée des cours et la situation de chaque étudiant. Pour plus d'information : vinot@univ-lyon3.fr

ACTUALISATION DES CONNAISSANCES POUR UNE OPTIMISATION DES COMPETENCES DES RESPONSABLES DE RESTAURATION

Particularité de la formation	Des séminaires de courte durée en région pour une plus grande proximité : une expertise de haut niveau accessible et proche de vous
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable restauration • Ingénieur restauration
Objectifs	Actualiser les connaissances des responsables de restauration afin de leur permettre d'enrichir leurs travaux et leurs compétences en lien avec les évolutions du marché et des différentes réglementations
Présentation	Formation de remise à niveau des responsables de la restauration des établissements de santé animée par les experts du Cabinet EC6
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Evolution réglementaire • Préconisations des pouvoirs publics concernant la nutrition (GEMRCN, nutrition et dénutrition) • HAS et certification • Réglementation cuisine centrale : paquet hygiène, PMS, ... • Evolution technique • Evolutions des matériels • Nouvelles techniques de cuisson • Refroidissement • Cuisson • Traçabilité • Evolution des pratiques professionnelles • Pratiques en production • Pratiques en distribution (approche et techniques hôtelières) • Outils de gestion • Présentation de l'outil GPAO, évolutions et bénéfices • Présentation de l'outil GDC, évolutions et bénéfices • Mise en place de tableaux de bords et indicateurs dans le cadre du suivi de la fonction restauration
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Ingénieurs experts EC6 - Ingénieur restauration
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

CONSTRUCTION D'UN DOSSIER D'AGREMENT PERMETTANT DE REpondre A LA LEGISLATION

Particularité de la formation	Une formation pratique sur la constitution des données réglementaires de votre établissement
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Apprendre à mettre au point le dossier de demande d'agrément sanitaire de votre établissement
Présentation	<p>La législation en vigueur depuis 2006 implique la constitution d'un dossier spécifique destiné à la demande d'agrément sanitaire auprès des services de l'état (D S V).</p> <p>La formation permet de maîtriser la méthodologie de constitution du Plan de Maîtrise Sanitaire, du plan HACCP et de mettre au point le dossier réglementaire</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la réglementation L'arrêté du 29 septembre 1997 - Le nouveau règlement dit "paquet hygiène" Les différents règlements - Qui est concerné ? De la fourche à la fourchette - La Traçabilité • La méthode HACCP Les principes - La mise en place Le contrôle - La pérennisation • Le dossier d'agrément Qui est concerné? Quel établissement pour quel dossier? Qui doit réaliser un PMS? Les différentes phases du dossier Le sommaire de la DGAL • Le Plan de Maîtrise Sanitaire Les documents liés à l'hygiène Le personnel - Les locaux La Traçabilité des températures Les analyses d'eau - La lutte contre les nuisibles • L'HACCP L'étude - L'analyse des dangers Les CCPS - Les étapes de vérification La maîtrise des points critiques • La Traçabilité La fiche de suivi du produit - Les non conformités internes - Les non conformités externes La procédure de retrait d'un produit • La mise en place du PMS Constitution d'une équipe HACCP - Les personnes ressources

Durée
Intervenants
Calendrier

Le séquençage de la démarche - Les jalons - La constitution du classeur

L'ordonnancement des étapes - La présentation du dossier

Le suivi et l'archivage - Le plan de vie du PMS

3 jours (21 heures)

Ingénieurs experts EC6 - Ingénieur restauration

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

<p>Particularité de la formation</p>	<p>Une formation pratique réalisée par des formateurs pratiquant au quotidien la mise en application des règles de maîtrise de la sécurité alimentaire</p>
<p>Participants</p> <p>Objectifs</p> <p>Présentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agents opérationnels/encadrants <p>Règles d'hygiène sur l'ensemble de la chaîne alimentaire</p> <p>Découvrir et maîtriser les notions de microbiologie, pour mieux comprendre la législation.</p> <p>Maîtriser la règle des 5 m pour mettre en application les règles d'hygiène. Savoir mettre en place un plan HACCP et respecter la législation sur la traçabilité</p>
<p>Programme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution de la législation <ul style="list-style-type: none"> De l'arrêté du 29 septembre 1997 au Paquet Hygiène La traçabilité La place de la sécurité alimentaire dans la société, l'information des consommateurs, les obligations des établissements de santé Découvrir les règles d'hygiène Notion de microbiologie Les micro-organismes pathogènes Les principes de contamination et de développement Les mesures de prévention au travers de la règle des M • La méthode HACCP <ul style="list-style-type: none"> Définition des principes et des objectifs Savoir déchiffrer la législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires La construction d'une démarche HACCP : les étapes de la construction Les points critiques, la notion de risque : savoir déceler les points critiques nécessaires - l'audit : un outil de progression L'exploitation des résultats : exploiter les résultats pour progresser • La traçabilité <ul style="list-style-type: none"> La gestion documentaire : construire une structure documentaire adaptée Le but des procédures : intérêt, utilisation en exploitation La traçabilité des produits : pourquoi et comment tracer le produit ? Application en unité de production : les points critiques, les contrôles Application en service de soins : la méthode HACCP jusqu'au consommateur L'information des consommateurs : OGM, traçabilité des viandes
<p>Durée</p> <p>Intervenants</p> <p>Calendrier</p>	<p>2 jours (14 heures)</p> <p>Ingénieurs experts EC6 - Ingénieur restauration</p> <p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes. Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

MANAGEMENT D'UNE EQUIPE DE RESTAURATION

Particularité de la formation	Découvrez les outils de gestion d'une équipe de restauration : apprenez à mesurer votre mode de pilotage de vos collaborateurs pour mieux gérer vos ressources humaines
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Découvrir les outils essentiels pour manager une équipe de restauration
Présentation	<p>Formation de management au quotidien d'équipes de restauration des établissements de santé.</p> <p>Animée par un coach EC6 pour les aspects outils de management et un ingénieur expert EC6 pour la mise en application dans l'exploitation des services de restauration au quotidien</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • L'importance de la communication dans une équipe • Les différents modes de communication • Les différents styles de leader ship • La complémentarité des modes de communication des membres d'une équipe d'encadrement • Rôle et importance stratégique du cadre • Conduite de tests permettant d'identifier le mode communication et le type de leadership • Conduite de jeux de rôle permettant de mesurer les modes de fonctionnement • Comment motiver son équipe • Comment se positionner en tant que responsable hiérarchique • Les outils de management. La boîte à outil du responsable hiérarchique. • La gestion du stress • Comment recruter un agent de cuisine ? Comment recruter un collaborateur ?
Durée	3 jours (21 heures)
Intervenants	Coach expert du Cabinet EC6 - Ingénieur expert EC6
Calendrier	<p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes</p> <p>Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

CONSTRUCTION DE PLANS ALIMENTAIRES, DE MENUS ET D'UNE OFFRE DE CHOIX EN ACCORD AVEC LES PRECONISATION NATIONALES (GEMRCN)

Particularité de la formation	Formation conduite par le Cabinet EC6 dans le cadre des missions MeaH et ANAP
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Médecins • Directeur des soins • Cadre de soins • Personnels soignants • Personnels hôteliers • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Définir la politique institutionnelle de prise en charge nutritionnelle des établissements de santé en accord avec les préconisations nationales
Présentation	La définition de l'offre alimentaire doit être basée sur des préconisations des pouvoirs publics. Découvrir ces guides pour construire une organisation de l'alimentation performante : mettre au point les plans alimentaires, définir les menus, bâtir l'offre de choix, construire la déclinaison des régimes au travers d'une formation pratique permettant une mise en application immédiate dans les établissements.
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie de construction de la prise en charge alimentaires • L'organisation de la fabrication et de la distribution des repas • Découvrir les textes officiels et les préconisations • Construire les plans alimentaires sur la base du GEMRCN • Mise au point des menus • Construire une offre de choix adaptée • Déclinaison des régimes et textures • Le rôle du CLAN dans la mise au point de l'offre alimentaire • Identifier les besoins et attentes des consommateurs • Définir les moyens logistiques pour assurer la production et la distribution des repas
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Médecin nutritionniste - Diététicienne
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

PRISE EN CHARGE OPERATIONNELLE DE L'ALIMENTATION DES PERSONNES AGEES EN ETABLISSEMENTS DE SANTE ET EHPAD

Particularité de la formation	La mise en œuvre de la prise en charge alimentaire des personnes âgées au niveau de la fabrication et de la distribution des repas
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Médecins • Directeur des soins • Cadre de soins • Personnels soignants • Personnels hôteliers • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	La prise en charge nutritionnelle des personnes âgées au travers de la mise en œuvre d'une offre alimentaire et respect des préconisations nationales
Présentation	La dénutrition des personnes âgées en structures de soins et établissement de santé est un problème de santé public majeur. L'équipe d'experts du Cabinet EC6 propose une approche opérationnelle de mise au point d'une chaîne alimentaire performante permettant d'identifier la dénutrition et de construire une offre nutritionnelle de qualité.
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Situation de la prise en charge nutritionnelle des personnes âgées en établissements de santé, dans les lieux de vie et les réseaux de santé. • Mise en place d'outils de suivi nutritionnel des personnes âgées. • Identification des patients et résidents à risque, prise en charge spécifique et mise en œuvre des mesures adaptées. • Présentation des recommandations nutritionnelles du GEMRCN, du PNNS et relatives à la prise en charge nutritionnelle des séniors. • Définir l'offre alimentaire pour assurer une prise en charge nutritionnelle adaptée. • Mise en application de l'offre alimentaire au travers de la construction des plans alimentaires et la rédaction des menus.
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Médecin nutritionniste - Diététicienne en pôle de gériatrie
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Particularité de la formation

Le guide de prise en charge alimentaires des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer publié lors du salon Hôpital Expo 2010 : les travaux de recherche pilotés par EC6 et Paul Tronchon Conseil font d'ores et déjà référence dans le secteur santé. Découvrez cette expertise au travers d'une formation exceptionnelle.

Participants

- Directeur d'établissement
- Médecins
- Directeur des soins
- Cadre de soins
- Personnels soignants
- Personnels hôteliers
- Responsable restauration
- Chef de cuisine

Objectifs

La prise en charge opérationnelle de l'alimentation des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer en établissements de santé et EHPAD

Présentation

Les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer et maladies apparentées nécessitent une prise en charge nutritionnelle spécifique. Les modes d'alimentation de ces patients ne sont pas toujours compatibles avec les organisations des établissements les accueillant. Déstructuration des repas, pas d'utilisation de couvert, alimentation compulsive, besoins nutritionnels accrus sont autant de phénomènes auxquels les personnels soignants et les professionnels de cuisine doivent pouvoir répondre. Mieux découvrir les besoins pour mieux y répondre au travers de cette formation innovante.

Programme

- **Méthodologie de définition de la politique de prise en charge nutritionnelle spécifique aux personnes atteintes de maladie d'Alzheimer et maladies apparentées dans les établissements de santé**
 - Détermination quantitative et qualitatives des personnes concernées par le champ de la prise en charge nutritionnelle spécifique
 - Définition des besoins nutritionnels
 - Détermination du séquençage des rendez-vous alimentaires durant la journée
 - Définition des apports nutritionnels par rendez-vous alimentaires
 - Détermination des plans alimentaires des rendez-vous alimentaires
 - Durée des cycles des plans alimentaires
 - Notion de saisonnalité des plans alimentaires
 - Détermination des menus
 - Politique de mise au point des menus
 - Politique de mise au point des fiches techniques de fabrication
 - Définition des régimes déclinés associés
 - Définition des types de texture modifiée associés



Notion de choix

Modalités de gestion de la commande des repas et définition des besoins

- **Modalités de mise en œuvre opérationnelle de la prise en charge nutritionnelle des personnes atteintes de maladie d'Alzheimer et maladies apparentées**

Définition des produits alimentaires

Définition de l'environnement restauration (vaisselle, couvert...)

Détermination de l'environnement hôtelier

Retour d'expérience

2 jours (14 heures)

Médecin nutritionniste - Diététicienne en pôle de gériatrie

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

PRISE EN CHARGE HOTELIERE SPECIFIQUE DES PATIENTS EN FIN DE VIE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE

Particularité de la formation	Formation basée sur le guide de prise en charge hôtelière des patients en fin de vie en établissement de santé (rédaction Cabinet EC6)
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Médecins • Directeur des soins • Cadre de soins • Personnels soignants • Personnels hôteliers • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Prise en charge nutritionnelle des personnes en fin de vie
Présentation	<p>Les patients en fin de vie en services de soins palliatifs ou dans les unités de soins ont des besoins et des attentes différentes des autres patients. Comment construire une offre alimentaire et une organisation de restauration pour répondre à ces attentes légitimes ?</p> <p>Comment prendre en charge la restauration des personnes accompagnant ces patients ?</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentation et fin de vie • Identifier les besoins et attentes des patients • Construire une offre alimentaire adaptée • Définir l'organisation de la fabrication des repas • Mettre au point la gestion de la distribution des repas • Définir les besoins en ressources humaines • Identifier les équipements et les locaux nécessaires à cette prestation • Mesurer l'impact économique de cette prestation
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Ingénieurs experts du Cabinet EC6 - Responsables de restauration
Calendrier	<p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes</p> <p>Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

CONDUITE D'UN DIAGNOSTIC - IDENTIFICATION DES FORCES ET LIMITES DE LA FONCTION RESTAURATION D'UN ETABLISSEMENT DE SANTE - MISE AU POINT ET CONDUITE D'UN PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES

Particularité de la formation	Une formation à la conduite du diagnostic de la restauration et de l'hôtellerie sur la base des outils d'expertise mis au point par le Cabinet EC6 pour la MeaH et ANAP
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Directeur de Pôle logistique • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Conduire un diagnostic de la fonction restauration et mise en œuvre des actions correctives
Présentation	Comment conduire un diagnostic complet sur la chaîne alimentaire d'un établissement de santé : découvrir les 100 paramètres permettant d'évaluer la performance de la fonction restauration au travers de la production et de la distribution des repas. Les experts du Cabinet EC6 vous proposent de découvrir et de maîtriser les outils d'audit mis au point pour la conduite des expertises MeaH.
Programme	<p>Les outils d'évaluation de la performance de la fonction restauration au travers de la règle des 7 M développée pour la conduite des missions d'expertise MeaH :</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyse des produits et services restauration : Marketing Les ressources humaines : Main d'Œuvre La politique d'achat de produits alimentaires : Matières Les équipements de production et de distribution : Matériels Les méthodes et processus de travail : Méthodes Les infrastructures : Milieu Les performances économiques : Montant <p>Etablir le bilan de la fonction restauration au travers des indicateurs de performance</p> <p>Découvrir et maîtriser l'utilisation des bases de données nationales (base de données MeaH et base d'Angers)</p> <p>Construire un plan d'actions correctives</p> <p>Conduite des actions correctives : outils et méthode</p>
Durée	3 jours (21 heures)
Intervenants	Ingénieurs experts EC6 - Ingénieur restauration
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes
	Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

CONCEPTION DE L'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION ET DE L'ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS

Particularité de la formation

Une approche très novatrice de la mise au point des UCP sur la base des organisations de travail et des process de traitement de produits alimentaires au service de la qualité, de la sécurité et de la performance. Formation animées par la présentation d'exemple de construction en cours

Participants

- Directeur d'établissement
- Directeur de Pôle logistique
- Responsable restauration
- Chef de cuisine

Objectifs

Comment concevoir l'Unité de Production et la distribution des repas en lien avec la politique et les moyens financiers et des ressources humaines de l'établissement de santé

Présentation

Déterminer les locaux, équipements et ressources humaines de la fonction restauration et de l'unité de production sur la base de la politique de prise en charge alimentaire, de la politique d'achats de denrées alimentaire (faire ou faire faire) en fonction des moyens économiques de l'établissement de santé

Programme

La définition de la prestation

Le plan alimentaire : importance et implications

Les menus

Les fiches techniques : la fiche ingrédient, les temps unitaires, la recette

La politique alimentaire : le choix des gammes de produits

L'organisation de l'outil de production

La gestion des approvisionnements : les achats, la réception des marchandises, la gestion des stocks

La préparation primaire : la répartition des tâches propres et des tâches souillées

La production chaude : les différents types de traitements de produits

Analyse des différents types et outils de conditionnement - e refroidissement

Le tranchage et les textures modifiées : fabriquer ou acheter ? les outils adaptés (retour d'expériences)

La préparation des hors-d'œuvre

La pâtisserie : conserver sa production de pâtisserie ? (retour d'expériences)

La gestion des produits finis : DLC, destruction, choix, plats constants

L'organisation de la logistique du repas

Les différents types d'organisation de la distribution des repas : cuisine relais,

distribution en vrac, centralisation du montage plateaux, restauration du personnel

La définition des effectifs d'un outil de production

Le calcul des temps unitaires de travail : les chrono-analyses des temps de traitements (étude de cas – retour d'expériences)

La répartition des postes : les effectifs par secteur (étude de cas, retour d'expériences)

Les fiches de poste : la définition du poste (présentation d'exemple, construction de fiches). La planification des tâches : comment planifier le travail des secteurs de production (étude de cas, présentation de supports, informatique)

La polyvalence en production : optimiser le travail en unité de production

La gestion financière du service restauration

L'obligation de la performance économique : le calcul du coût repas, la base d'Angers,

les outils de comparaison

Le compte d'exploitation : les dépenses détaillées de la fonction restauration

Le calcul et l'impact des dépenses de ressources humaines

Le calcul des dépenses matières : importance et évolutions

La qualité des produits : une obligation légale

La sécurité alimentaire : la législation, les obligations dans l'organisation du travail

Le système HACCP : conduite d'étude HACCP, les autocontrôles, la démarche qualité

La traçabilité : législation, intérêts, moyens à mettre en œuvre

La nutrition : le PNNS, le CLAN, le GEMRCN, les attentes des patients et résidents

L'accréditation : la restauration dans le cadre de la procédure d'accréditation

3 jours (21 heures)

Ingénieurs experts EC6 - Ingénieur restauration

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Durée

Intervenants

Calendrier

MISE EN ŒUVRE DU TABLEAU DE BORD ET DES INDICATEURS DE SUIVI DANS LE CADRE DE LA GESTION DE LA FONCTION RESTAURATION

Particularité de la formation	<p>Une formation à la conduite du diagnostic de la restauration et de l'hôtellerie sur la base des outils d'expertise mis au point par le Cabinet EC6 pour la MeaH et ANAP</p>
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Encadrants
Objectifs	Mise au point d'outils de mesure dans le cadre d'un tableau de bord
Présentation	Découvrir et maîtriser les outils de mise en œuvre d'indicateurs dans le cadre du suivi de la fonction restauration sur les fonctions de la chaîne d'expertises de la Restauration : fonction diététique, fonction production, fonction transport, fonction distribution (hôtelière)
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation et assimilation des indicateurs de suivi économique et qualitatif Les outils d'évaluation de la performance de la fonction restauration au travers de la règle des 7 M développée pour la conduite des missions d'expertise MeaH : Analyse des produits et services restauration : Marketing Les ressources humaines : Main d'Œuvre La politique d'achat de produits alimentaires : Matières Les équipements de production et de distribution : Matériels Les méthodes et processus de travail : Méthodes Les infrastructures : Milieu Les performances économiques : Montant • Etablir le bilan de la fonction restauration au travers des indicateurs de performance Analyse du bilan Découvrir et maîtriser l'utilisation des bases de données nationales (base de données MeaH et base d'Angers) Construire un plan d'actions correctives Conduite des actions correctives : outils et méthode
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Membres du Cabinet EC6
Calendrier	<p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes</p> <p>Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

MAITRISE DES REGLES ET DE LA LEGISLATION DES ACHATS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION HOSPITALIERE

Particularité de la formation	Une formation animée par des acheteurs hospitaliers en restauration et hôtellerie. La transmission d'un savoir opérationnel !
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Directeur de Pôle logistique • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	Découvrir le code des marchés publics, les techniques et méthodologie pour conduire les achats liés à la restauration dans les établissements de santé
Présentation	<p>Evolution de la législation dans le cadre des achats publics : le code des marchés publics.</p> <p>Comment définir les besoins.</p> <p>Rédiger un cahier des charges, conduire une consultation dans le cadre d'un appel d'offre.</p> <p>Evaluer les offres et choisir les produits, matériels et équipements.</p> <p>Découvrir et maîtriser les outils de négociation.</p> <p>Mettre en place un contrôle permanent des produits dans le cadre de l'exploitation de la cuisine centrale.</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • La connaissance des produits, la définition des besoins <ul style="list-style-type: none"> Connaître les produits alimentaires Comment analyser et définir les besoins Comment appréhender la notion de définition des besoins à l'avance • La rédaction des cahiers des charges <ul style="list-style-type: none"> Transcrire ses besoins L'importance des mots dans le CCTP Les astuces dans la rédaction du CCTP Comment faire évoluer un CCTP • Le test des produits <ul style="list-style-type: none"> Mettre en place une commission de test Animer une commission La dégustation : un outil précis • La sélection des fournisseurs <ul style="list-style-type: none"> Evaluer la qualité d'un produit Evaluer l'adéquation entre le produit et les attentes définies dans le CCTP La finalisation des marchés • Les contrôles à réception <ul style="list-style-type: none"> L'importance du contrôle à réception : l'étape entre l'administratif et l'exploitation La gestion des anomalies et la transmission Le suivi et l'évaluation des fournisseurs Le contrôle et le suivi sur le site de l'unité de production

Durée
Intervenants
Calendrier

Le contrôle sur le site du fournisseur

Les outils de contrôle : procédures et audit

- **Le code des marchés publics**

Les procédures de consultation

Les outils juridiques pour faire respecter un marché

Les groupements de commande : intérêts et inconvénients

Les outils de la négociation

Les techniques de l'acheteur : savoir négocier

3 jours (21 heures)

Ingénieur restauration

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Particularité de la formation	<p>EC6 a piloté la rédaction du guide de bonnes pratiques sur la mise en place d'un CLAN pour la MeaH.</p> <p>Découvrez les modalités de création et d'animation d'un CLAN au quotidien.</p>
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur d'établissement • Médecins • Directeur des soins • Cadre de soins • Responsable restauration • Chef de cuisine
Objectifs	<p>Comment et pourquoi constituer un CLAN</p> <p>Comment le faire vivre au quotidien et lui assurer une pérennité</p> <p>Quels travaux confier au CLAN. Les facteurs de réussite et d'échec du CLAN</p>
Présentation	<p>Cette formation basée sur le travail de recherche, de synthèse et de rédaction du Guide de bonnes pratiques du CLAN mis au point par le Cabinet EC6 pour la MeaH</p>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi mettre en place un Clan <ul style="list-style-type: none"> Qu'est-ce qu'un CLAN ? La constitution d'un CLAN est-elle réglementaire ? Repositionner l'importance de la prise en charge nutritionnelle des consommateurs Mettre en place une approche commune et transversale des fonctions restauration et nutrition Disposer d'une entité de validation dans le domaine de la restauration et de la nutrition Accompagner l'harmonisation de la prise en charge nutritionnelle dans le cadre d'établissements multi sites Communiquer sur la restauration au travers du CLAN Cadrer la fonction restauration dans le cadre de délégation Résoudre des problématiques connexes à la fonction restauration • Les éléments déclencheurs à la mise en place d'un Clan <ul style="list-style-type: none"> La nécessité de définir une politique de prise en charge nutritionnelle Les facteurs de succès Les facteurs d'échecs • Comment mettre en place un Clan <ul style="list-style-type: none"> Les pré-requis à la mise en place d'un CLAN Méthodologie de mise en place d'un CLAN Des diverses commissions restauration au CLAN... Fonctionnement du CLAN en rapport du comité qualité – sécurité prise en charge patient Qui est à l'initiative ? Calendrier - Difficultés rencontrées - Facteur de réussite • Missions et fonctionnement du Clan

Durée
Intervenants
Calendrier

Missions du CLAN et Composition
Composition du CLAN et du bureau du CLAN
Attribution de la Présidence du CLAN
Le règlement intérieur du CLAN
Fréquence et conduite de réunions - Ordre du jour et perspectives
Le CLAN : un outil de communication sur la nutrition et la fonction restauration
Thèmes traités
Financement

- **Gestion du Clan dans la durée**
Les critères de disparition des CLAN et les conditions de pérennisation du CLAN
La légitimité du CLAN
Le réseau à mettre en place au sein de l'établissement
Impact des EPP (évaluation des pratiques professionnelles)
- **Mutualisation et Clan**
3 jours (21 heures)
Médecins Président de CLAN - Diététicienne - Responsable de restauration

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes
Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

DECOUVERTE DES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON ET DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ETABLISSEMENT DE SANTE

Particularité de la formation

2 jours pour découvrir les nouvelles techniques de cuisson

Participants

- Responsable de restauration
- Chef de cuisine
- Diététicienne
- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Objectifs

Découvrir en 2 journées sous forme d'apports opérationnels et de mise en œuvre de fiches recettes les nouvelles techniques de production et de traitement thermique

Présentation

Les nouvelles techniques de cuisson développées par EC6 sont basées sur la combinaison de plusieurs techniques opérationnelles permettant la mise en œuvre d'un mode organisationnel performant : le multi process. La formation permet de découvrir les techniques novatrices (cuisson sous vide en barquettes, cuisson en barquettes sans protection, cuisson à la juste température, cuisson pasteurisation, pasteurisation après cuisson) au travers de présentation de mise en œuvre de recettes.

Programme

• Les bénéfices en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production

Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés

Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière

L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites

Les impacts techniques, économiques et qualité liés aux nouvelles techniques de cuisson

La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC

Réduire ses achats de viande de 15 % et accroître sa productivité en cuisine de 10 %

La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis

Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson

La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ?

L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas

• Présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production - Présentation de la mise en cuisson parmi les fiches techniques suivantes :

Escalope de volaille (blanc de poulet ou de dinde)

Cuisse de pintade (base cuisse de pintade en sauce)

Cuisse de poulet (base cuisse de poulet au jus)

Lapin en gibelotte

Sauté de volaille (base coq au vin)

Durée
Intervenants
Calendrier

Sauté de bœuf (base bœuf Bourguignon)
Sauté de porc (base sauté de porc au curry)
Sauté de veau (base Marengo)
Mixé de volaille - Mixé de porc - Mixé de bœuf
Rôti de bœuf - Rôti de porc - Rôti de veau
Filet de Cabillaud poché
Carottes Vichy - Haricots verts - Riz - Semoule

2 jours (14 heures)

Experts culinaires du Groupe ec6 - Chef de cuisine en établissements de santé

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

<p>Particularité de la formation</p>	<p>3 jours pour découvrir et maîtriser les nouvelles techniques de cuisson</p>
<p>Participants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de restauration • Chef de cuisine • Diététicienne • Personnels de restauration • Personnels de cuisine
<p>Objectifs</p>	<p>Découvrir et maîtriser en 3 journées sous forme d'apports opérationnels et de mise en œuvre de fiches recettes les nouvelles techniques de production et de traitement thermique</p>
<p>Présentation</p>	<p>Les nouvelles techniques de cuisson développées par EC6 sont basées sur la combinaison de plusieurs techniques opérationnelles permettant la mise en œuvre d'un mode organisationnel performant : le multi process. La formation permet de découvrir les techniques novatrices (cuisson sous vide en barquettes, cuisson en barquettes sans protection, cuisson à la juste température, cuisson pasteurisation, pasteurisation après cuisson) au travers de la mise en pratique par les stagiaires de recettes.</p>
<p>Programme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les bénéfiques en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production <ul style="list-style-type: none"> Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites Les impacts techniques, économiques et qualité liés aux nouvelles techniques de cuisson La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC Réduire ses achats de viande de 15 % et accroître sa productivité en cuisine de 10 % La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ? L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas • Présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production - Présentation de la mise en cuisson parmi les fiches techniques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> Escalope de volaille (blanc de poulet ou de dinde) Cuisse de pintade (base cuisse de pintade en sauce) Cuisse de poulet (base cuisse de poulet au jus) Lapin en gibelotte Sauté de volaille (base coq au vin)

Durée

Intervenants

Calendrier

Sauté de bœuf (base bœuf Bourguignon)
Sauté de porc (base sauté de porc au curry)
Sauté de veau (base Marengo)
Mixé de volaille - Mixé de porc - Mixé de bœuf
Rôti de bœuf - Rôti de porc - Rôti de veau
Filet de Cabillaud poché
Carottes Vichy - Haricots verts - Riz - Semoule

3 jours (21 heures)

Experts culinaires du Groupe ec6 - Chef de cuisine en établissements de santé

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Particularité de la formation	Le rendez vous incontournable des responsables de production dans les établissements de santé
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsables de restauration hospitalière • Responsable de production en UCP et cuisine centrale
Objectifs	Une présentation technologique, organisationnelle pour aider les responsables de cuisine à approfondir les sujets d'actualité
Présentation	Les journées d'expertise des responsables de production permettent de faire un bilan des données techniques et organisationnelles liées à la gestion de la production des repas dans les unités de production et cuisines centrales des établissements hospitaliers et médico sociaux.
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Le chef de production : rôle et compétences La place de la production dans une organisation de restauration hospitalière L'évolution de l'organisation de la production Les compétences du chef de production • La gestion de la production assistée par ordinateur Les fonctionnalités attendues : la gestion de production, fonctions automatisées, intérêts, contraintes Les bénéfices d'une gestion automatisée des achats à la production • La qualité des produits : une obligation légale Sécurité alimentaire : la législation, les obligations dans l'organisation du travail Système HACCP : conduite d'étude HACCP, les autocontrôles, la démarche qualité Traçabilité : législation, intérêts, moyens à mettre en œuvre Nutrition : GEMRCN, PNNS, le CLAN, les attentes des patients et résidents • Les process de production Définition de l'évolution des cuissons dans la restauration collective Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites • Les gains économiques générés par les process Réduire ses achats de viande de 15 % Accroître sa productivité en cuisine de 10 % La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ? L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas • La définition des effectifs d'un outil de production Le calcul des temps unitaires de travail : les chrono-analyses des

temps de traitements

La répartition des postes : les effectifs par secteur

Les fiches de poste : la définition du poste

La planification des tâches : comment planifier le travail des secteurs de production

La polyvalence en production : optimiser le travail en unité de production

Les matériels de cuisson et de traitement des produits alimentaires

- **Analyse de l'évolution des technologies**

Présentation des matériels de cuisson disponibles sur le marché

Les matériels de cuisson innovants : avantages, inconvénients

Les matériels de modification de la texture

Le matériel de refroidissement rapide : comment choisir (ou concevoir soi-même) des outils de refroidissement adaptés

Le matériel de conditionnement : choisir un matériel en fonction de ses besoins

4 jours (28 heures)

Experts culinaires du Groupe ec6 - Chef de cuisine en établissements de santé

Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes

Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Durée

Intervenants

Calendrier

CONCEPTION ET FABRICATION DES PLATS A TEXTURE MODIFIEE ET DE PLATS ENRICHIS POUR LES SENIORS

Particularité de la formation	Offrir une prestation de qualité au travers de la maîtrise des techniques culinaires, de l'enrichissement des aliments et de la modification des textures
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de restauration - Chef de cuisine • Diététicienne • Personnels de restauration • Personnels de cuisine
Objectifs	Définir et fabriquer les recettes de plats à texture modifiée, de repas enrichi dans le cadre d'une recherche du goût et de la qualité
Présentation	Formation à la définition et à la mise en œuvre de recettes de plats à texture modifiée, de repas enrichi dans le cadre d'une recherche du goût et de la qualité de la présentation dans le cadre d'une prise en charge nutritionnelle des personnes âgées dans les établissements de santé, dans les lieux de vie et les réseaux de santé.
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Construction d'une mercuriale comportant tous les éléments nécessaires pour enrichir les plats cuisinés • Modification de technique culinaire, déstructuration des produits riches en protéines • Revisiter les grandes familles de potages : soupes, bouillons, crèmes, veloutés, consommés • Comment enrichir, modifier et attendrir les plats protidiques • Les légumes et garnitures : • élargir les modes de cuissons pour le traitement des légumes afin de modifier le goût • Les grandes familles de sauces : les enrichir • Les techniques de liaisons • Les desserts : création de carte de desserts selon les contraintes liées aux différentes pathologies • Utilisations des produits de l'agro-alimentaire • Travail sur la présentation des assiettes • Gestion et organisation de la production : <ul style="list-style-type: none"> Allongement des DLC Pasteurisation Cuisson en barquette Cuisson sous vide Création des fiches techniques
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	Experts culinaires du Groupe ec6 - Chef de cuisine en établissements de santé
Calendrier	Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités

Particularité de la formation	2 jours passionnants pour découvrir la gastronomie moléculaire et les nouvelles techniques de cuisson
Participants	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de restauration • Chef de cuisine • Chef de production • Cuisinier
Objectifs	Une formation passionnante conduite conjointement par un scientifique expert de la gastronomie moléculaire et par un chef de cuisine maître en techniques culinaires
Présentation	<p>La gastronomie moléculaire est entrée dans les cuisines. Découvrez la complémentarité de cette discipline avec le savoir-faire du cuisinier. Découvrez le pourquoi et le comment du traitement des produits alimentaires au travers de 2 journées dans une cuisine. Une formation co-animée par Christophe LAVELLE, chercheur au CNRS et passionné de gastronomie moléculaire et Didier THUILLIER chef de cuisine expert.</p>
Programme	<p>Présentation des principes physico chimique lors du traitement des produits alimentaires. Introduction à la notion de microbiologie gastronomique. Présentation des nouvelles approches techniques en termes de techniques culinaires. Conduite de plusieurs recettes permettant d'identifier les impacts physico chimique sur les aliments pendant leur cuisson et leur préparation. Les recettes sont réalisées sous différentes formes pour identifier les différentes transformations d'un même produit selon les modes opératoires adoptés : cuisson traditionnelle, cuisson sous vide, cuisson à la juste température.... La formation est réalisée dans le cadre d'un mode participatif, les participants à cette formation réalisant avec les experts formateurs la conduite des cuissons pour mieux mesurer les résultats.</p>
Durée	2 jours (14 heures)
Intervenants	<p>Christophe LAVELLE - Chercheur au CNRS Experts culinaires du Groupe ec6 - Chef de cuisine en établissements de santé</p>
Calendrier	<p>Nos formations sont proposées pour correspondre à vos besoins et contraintes Le calendrier de formation sera adapté à vos souhaits et disponibilités</p>

Groupe ec6

Expertise. Ingénierie. Innovation.
Stratégie. Accompagnement

Restauration & Nutrition
Hospitalière, gériatrie, handicap



L'actualité de la restauration, de l'hôtellerie et de la nutrition
des établissements de santé : <http://www.ec6groupe.com/>

L'expertise légitime exclusivement dédiée à la restauration, la nutrition et l'hôtellerie des établissements sanitaires et médico-sociaux

- **Indépendance** Des experts seniors passionnés fondateurs dirigent le groupe ec6.
 - Une totale liberté vis-à-vis des Sociétés de Restauration, des entreprises agroalimentaires & équipementiers
 - Une totale neutralité et objectivité dans le cadre des AO et études
- **Expertise** Les missions conduites exclusivement par des professionnels seniors de la restauration hospitalière, gériatrique et handicap
- **Partage** Un partenariat riche et permanent avec les experts vacataires, les entreprises et entités majeurs de l'univers santé. ?
- **Compétences** L'expérience avérée, pragmatique et réaliste des experts ec6 pour conduire les projets des établissements de santé.
- **Humanisme** Une approche humaniste au cœur de notre mission d'amélioration de la nutrition humaine





La légitimité collective pour accompagner la restauration et la nutrition vers la performance

- Un Groupe



- 7 Directions régionales pour accompagner les projets



- 2 offres d'expertise pour accompagner les professionnels de cuisine



- 11 experts et 57 experts vacataires

- > 7 ingénieurs permanents
- > 1 expert culinaire
- > 1 diététicienne
- > 2 collaboratrices fonctions support
- > 57 experts vacataires (ingénieurs, Directeurs, nutritionnistes....)

ec6 chaque année

- > **Accompagne** 150 établissements
- > **Pilote** 1 500 jours d'expertise et de formation
- > **Partage** son expertise avec 2000 professionnels

● Groupe ec6 – ec6 Centre Est

- *Eric COMMELIN* – Directeur du Groupe EC6 - Ingénieur restauration secteur santé
- *Christelle COMMELIN* – Coach – chargée du département formation ressources humaines.
- *Isabelle LORENT* – Responsable administrative – chargée du département formation
- *Julien GARNIER* – Ingénieur expert en restauration secteur médico-social

● ec6 Méditerranée

- *Jean Claude POILVILAIN* - Directeur associé - Ingénieur restauration secteur santé.
- *Béatrice ROSSI* – Diététicienne nutritionniste

● ec6 Grand Ouest

- *Sandrine AMIGON* – Directrice associée. Ingénieur restauration secteur santé.

● ec6 Paris Ile de France

- *François IZART* – Directeur associé. Ingénieur restauration, infrastructure et équipements

● ec6 Sud-Ouest

- *Nicolas SADMI* – Directeur associé Ingénieur restauration, infrastructure et équipements

● ec6 Nord Benelux

- *Sandrine WATERLOT* – Directrice associée. Ingénieur restauration secteur santé.

● Cuisine 9 – membre du Groupe EC6

- *Didier THUILLIER* – Directeur. Expert en techniques culinaires et organisation de production

Les solutions intégrées ec6

L'expertise ec6 de l'étude initiale à la mise en œuvre opérationnelle des projets

- **Audits & études** Audits techniques, économiques et organisationnels.
Construction de plans d'actions
- **Accompagnement** Accompagnement méthodologique et technique des projets restauration.
- **Ingénierie** Conception des process, mise au point des programmes techniques détaillés pour la construction de locaux.
Accompagnement des maîtres d'ouvrage.
- **Assistance travaux** Assistance dans la construction des structures de cuisine.
- **Ressources humaines** Organisation des ressources humaines, aide au recrutement des collaborateurs, accompagnement des équipes au changement.
- **Techniques métier** Maîtrise techniques du métier de restaurateur hospitalier : techniques culinaires, traitement des produits, connaissances des équipements,...
- **Formation** Formation des collaborateurs et des équipes, mise en action des compétences
- **Assistance technique** Accompagnement technique des équipes pour l'ouverture des cuisines centrales
- **Maîtrise sanitaire** HACCP et plans de maîtrise sanitaire hospitaliers

La recherche et le développement par ec6

Accompagner l'avenir de notre métier au travers de l'innovation.

ec6 est partenaire de 2 programmes de R & D sur la nutrition des seniors

- Programme national RENESSENS piloté par l'INRA et VITAGORA



Ce programme porté par le Groupe ec6

- Bénéficie du soutien du Pôle de Compétitivité VITAGORA est labellisé par l'Agence Nationale de la Recherche



Ce programme est doté d'un financement ANR d'1 000 000 d'€ sur 4 ans

- Est conduit en partenariat avec



- Programme européen NUAGE piloté par l'université de BOLOGNE (It)



La formation et la mise au point de guides de bonnes pratiques et référentiels

- MIRCES : ec6 a créé et pilote depuis 2007 l'unique cursus universitaire au niveau de la CEE pour un parcours d'ingénieur en restauration du secteur santé en partenariat avec l'IFROSS de l'Université Lyon 3.



Le Groupe ec6 pilote la rédaction de guides de bonnes pratiques et de référentiels

- Le Guide prise en charge hôtelière des patients en fin de vie
- Le Guide CLAN rédigé pour la Meah
- Le Guide de bonnes pratiques co rédigé pour la Meah



- Le Guide alimentation Alzheimer, comment s'adapter au quotidien
- Conduite pour l'ANAP des formations d'expertise restauration dans le cadre du projet 100 pôles d'excellence.



Les solutions innovantes et les outils ec6 sont disponibles sur

www.ec6groupe.com