

# CATALOGUE DE FORMATION 2023

## NOTRE PLUS-VALUE / PRÉSENTATION

### Présentation de votre organisme de formation :

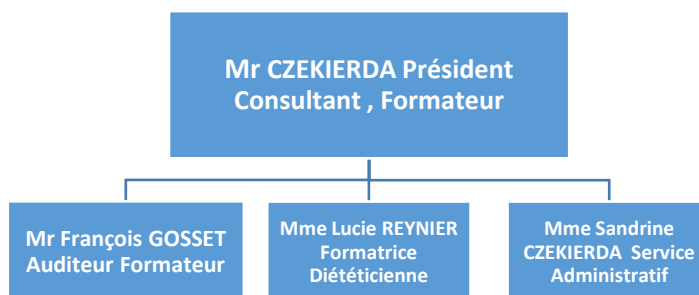
France Conseil Pour la Formation  
Organisme de formations multibranches – restauration  
collective – sanitaire et médico social

### Identité :

Numéro de Siret 538073420

Enregistré comme organisme de formation professionnelle sous le numéro d'activité :  
27710280971

### Présentation de l'équipe (pédagogique, administrative, commerciale, ...) :



### Indicateurs :

En 2022, nous avons formé 26 stagiaires et ces derniers nous ont attribué la note moyenne de satisfaction de 8,46/10

*Le taux d'abandon en cours de formation a été de 3,7% (1 stagiaire)*

## Certifié Qualiopi



\*Actions de Formation,  
\*VAE,  
\*Bilan de Compétences

SAS France Conseil Restauration

Bureau d'Etudes, Conseils, Organisme de Formation FCPF

Angle 5 rue des oiseaux, 12 rue Paul Bert - 71300 Montceau les Mines

Tél : 09 88 09 20 60. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

**SOMMAIRE**

**RESTAURATION :**

Formation HACCP Niveau I.....	P4
Formation HACCP Niveau II.....	P5
Formation HACCP Niveau III.....	P6
Formation Textures modifiées.....	P7
Formation « Les recommandations du GEMRCN ».....	P8
Formation Qualité Culinaire.....	P9
Formation Management des équipes.....	P10
Formation Cuisson Basse Température / sous vide.....	P11
Formation Chef en restauration collective « Entre contraintes et plaisir des papilles ».....	P12-P13
Formation Gestion budgétaire/ Optimisation des couts du pole restauration en EHPAD.....	P14
Formation sur l'amélioration de la qualité des menus.....	P15
Formation « La lutte contre le gaspillage ».....	P16-P17
Formation service en salle « Etablissement Sanitaires et Médicosociaux ».....	P17-P19

**SOINS :**

Formation : Plaies et cicatrisations/ Prise en charge à domicile.....	P20
Formation : Toucher-massage dans les soins à domicile.....	P21
Formation « Prévenir l'erreur médicamenteuse ».....	P22
Formation « Gestion de l'agressivité et de la violence ».....	P23
Formation « Infirmier/ère coordinatrice en EHPAD.....	P24-P25
Formation : PATHOLOGIES LIES AUX HANDICAPS.....	P26
Formation : CONNAISSANCES DU VIEILLISSEMENT.....	P27

**ADMINISTRATIF :**

Formation EPRD et ERRD pour les ESMS.....	P28
Formation Contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens.....	P29-P30

**BIEN ETRE :**

Formation Gestion du stress.....	P31
Formation Gestion des Conflits.....	P32

**ENTRETIEN**

connaissances techniques et générales dans le domaine de l'électricité, spécialisée pour les chargés de travaux  
P33-P34

**SERVICES A LA PERSONNE**

Formation : Nutrition et aide aux menus à domicile.....	P35
Formation sur les règles de bases de l'hygiène à domicile, les méthodes de nettoyage, l'organisation des tâches dans le temps et dans un ordre logique.....	P36-P37

Modalités d'inscription.....	P38
Nos locaux.....	P39
Conditions Générales de Ventes.....	P40
Règlement Intérieur.....	P41-P42

D'autres formations peuvent être proposées telles que :

SAS France Conseil Restauration  
Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : www.franceconseilrestauration.com

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

- ✚ « Nutrition, dénutrition de la personne âgée »
- ✚ « Accompagnement en fin de vie »
- ✚ « Projet de vie et directives anticipées »
- ✚ « Démarche éthique en fin de vie »
- ✚ « Place de l'infirmier au sein de l'équipe soignante »
- ✚ « Situation difficile avec les patients atteints de la maladie d'Alzheimer »
- ✚ « Difficulté du positionnement professionnel dans la relation triangulaire Patient/Famille/Soignant »
- ✚ « Rôle du référent dans le projet d'accompagnement du résident »
- ✚ « Modérer l'investissement émotionnel, savoir être professionnel dans la relation d'aide »
- ✚ « Formation incendie »
- ✚ « Formation assistant administratif »
- ✚ « Formation Excel, se familiariser avec l'application »

### ***Besoin d'une solution sur mesure ?***

***Nos équipes d'experts, de concepteurs pédagogiques et de chefs de projet mettent en place pour vous et avec vous des dispositifs innovants, en présentiel et en distanciel.***

***Contactez-nous.***

## FORMATION HACCP NIVEAU I

L'objectif de cette formation est de connaître les bonnes pratiques à appliquer pour travailler en restauration collective.

Durée : 1 jour

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :

#### Profil du stagiaire :

Personnel de cuisine, Personnel de service salle, Personnel de restauration.

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Connaître les bases réglementaires européennes et françaises
- Comprendre l'importance de l'hygiène
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la traçabilité
- Comprendre l'importance des documents d'enregistrement et comment les remplir

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE :

#### 1<sup>er</sup> JOUR

Les dangers en restauration  
Définition de l'HACCP  
Les bases réglementaires  
L'hygiène du personnel  
L'hygiène des locaux  
Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes aux différents postes  
Les documents de surveillance  
L'obligation de traçabilité

### ORGANISATION :

#### Modalités pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur et connexion internet filaire / wifi
- Support de formation sous forme de PowerPoint.
- Echanges, théorie, mise en pratique.

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Quizz d'évaluation des acquis en début de formation
- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud et à froid en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION HACCP NIVEAU II

L'objectif de cette formation est de connaître les dangers en restauration, les principales exigences réglementaires issus de la réglementation européenne dite « Paquet Hygiène », les bonnes pratiques d'hygiène, les PRP, PRPo et CCP, les documents de surveillances.

Durée : 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :

#### Profil du stagiaire :

Responsable de restauration, Chef de cuisine, Personnel cuisinant.

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation s'appliquant à la restauration collective
- Connaître les principaux dangers en restauration collective
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la marche en avant
- Connaître les différentes mesures de maîtrises

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE :

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR
Définition et historique de la méthode HACCP La réglementation européenne et française Les dangers en restauration PRP, PRPo et CCP La méthode des 5M La marche en avant Les schémas de fabrication L'hygiène du personnel L'hygiène des locaux	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène secteur par secteur Les enregistrements des surveillances La gestion des restes La gestion des non conformités Les contrôles : analyses de laboratoire, audits interne/externe, inspection des services sanitaires (DDPP) Les TIAC Les allergènes

### ORGANISATION :

#### Modalités pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur et connexion internet filaire / wifi
- Support de formation sous forme de PowerPoint.
- Echanges, théorie, mise en pratique.

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Quizz d'évaluation des acquis en début de formation
- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud et à froid en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION HACCP NIVEAU III

L'objectif de cette formation est une connaissance approfondie de l'HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement par les agents formés.

Durée : 3 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :

#### Profil du stagiaire :

Responsable de restauration, Chef de cuisine, Personnel cuisinant.

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1800 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation s'appliquant à la restauration collective
- Connaître les principes et étapes de l'HACCP
- Connaître le contenu du PMS
- Savoir analyser le process de fabrication

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE :

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR	3 <sup>ème</sup> JOUR
Définition et historique de la méthode HACCP La réglementation européenne et française Qu'est ce qu'un PMS Les dangers en restauration PRP, PRPo, CCP Les 7 principes de l'HACCP Les 12 étapes de l'HACCP L'analyse des risques et l'arbre de décision	Les 5M La marche en avant Les schémas de fabrication Les prérequis Les bonnes pratiques d'hygiène	Les documents de surveillance La gestion des non conformités Les TIAC et comment y réagir La gestion des allergènes Les contrôles

### ORGANISATION :

#### Modalités pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur et connexion internet filaire / wifi
- Support de formation sous forme de PowerPoint.
- Echanges, théorie, mise en pratique.

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Quizz d'évaluation des acquis en début de formation
- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud et à froid en fin de formation

## FORMATION TEXTURES MODIFIEES

L'objectif de cette formation est de comprendre les enjeux de l'alimentation à texture modifiée.

Durée : 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Chef de cuisine, Personnel de cuisine, Personnel de service salle, Personnel de restauration

PREREQUIS : Aucun.

TARIF : 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Expérimenter, échanger autour de sa pratique
- Être sensibiliser aux attentes et besoins des personnes qui ont ce type d'alimentation
- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas à texture modifiée
- Identifier la diversité des repas modifiés et leurs applications
- Réaliser et présenter des repas à texture modifiée savoureux et attrayants pour les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour :	2ème jour :
<p>Contexte et caractéristiques d'un repas à texture modifiée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappels du rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments</li> <li>• Caractéristiques des personnes concernées</li> <li>• Principes diététiques en cas de mastication défectueuse</li> <li>• Les éléments favorisant la déglutition</li> </ul> <p>La texture modifiée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un menu adapté</li> <li>• Les différentes textures adaptées</li> </ul> <p>Techniques d'élaboration des produits à texture modifiée</p>	<p>Règles de créativité appliquées aux textures modifiées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de cuisson</li> <li>• Association des saveurs</li> <li>• Laisser son identité au produit</li> <li>• Le visuel et la décoration</li> </ul> <p>La réglementation applicable à ces produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les règles de la remise en température</li> <li>• Les délais de conservation</li> <li>• Les délais entre la fin de la préparation et le service</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION « Les recommandations du GEMRCN »

L'objectif de cette formation est de savoir élaborer un menu en respectant les recommandations du GEMRCN

Durée : 1 jour

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Chef de cuisine, Personnel de cuisine, Personnel de service salle, Personnel de restauration

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les principes de la diététique.
- Savoir équilibrer ses repas au quotidien en respectant la saisonnalité.
- Respecter les besoins spécifiques de vos convives.
- Connaître la réglementation nutritionnelle en vigueur.
- Création de menus équilibrés.

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

#### 1er jour :

- Présentation de la diététique
  - Définition de la diététique, rôles et intérêts au quotidien
- Les 7 familles d'aliments
  - Pour chaque famille d'aliments : exemples, rôles et repères de consommation
- Exercice pratique : lecture d'étiquettes alimentaires
- L'équilibre alimentaire
  - Définition de l'équilibre alimentaire ; son application au quotidien
- Exercice pratique : cherchez les erreurs
- Les différents repas
  - Composition et intérêts des différents repas
- Rythme alimentaire
- Les besoins spécifiques de vos convives
  - Quels sont-ils ?
  - Comment l'alimentation peut-elle y répondre ?
- L'alimentation et la santé
  - Maladies en lien avec l'alimentation
- La politique de la « bonne alimentation »
  - Un enjeu de santé publique
  - Le GEMRCN, pour qui ? Comment l'applique-t-on concrètement ?
- Réalisation de menus équilibrés et respectant le GEMRCN pour votre établissement.

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



## FORMATION QUALITE CULINAIRE

L'objectif de cette formation est de Sensibiliser l'équipe de production culinaire à différentes méthodologies de travail en cuisine afin d'optimiser la qualité de la production dans le respect de la réglementation HACCP.

**Durée :** 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

**Profil du stagiaire :**

Chef de cuisine, Personnel de cuisine, Personnel de service salle, Personnel de restauration

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Apporter une méthodologie culinaire traditionnelle au sein de la restauration collective. Faire plaisir aux résidents en se faisant plaisir. Vivre la collectivité différemment. Sensibiliser l'équipe de production culinaire à l'importance de la qualité de leur prestation au sein de leur établissement. Le repas : Le moment clé à la participation d'un soin réussi.

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour :	2ème jour :
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Formation/Rappel sur la conception des menus(Méthode) dans le respect du GEMRCN ET PNNS 3.Respect des produits de saison. Fiches techniques.</li> <li>➤ Formation sur la créativité culinaire.</li> <li>➤ Formation sur le choix des gammes de produits pour réaliser les préparations culinaires.</li> <li>➤ Formation/Rappel sur les méthodes et techniques culinaires types traditionnelles.</li> <li>➤ Formation sur le goût et assaisonnement.</li> <li>➤ Formation sur le respect des températures de service.</li> <li>➤ Formation sur la présentation culinaire.</li> <li>➤ Formation sur le respect de la conception et de la présentation des repas mixés.</li> <li>➤ Formation sur l'organisation de la production culinaire (Cuisine type traditionnelle).Organisation des tâches et des postes en fonction de la production journalière dans l'espace et dans le temps.</li> <li>➤ Formation sur l'importance d'une cuisine de qualité au profit des résidents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Définir un menu type avec l'équipe en amont.</li> <li>➤ Réalisation de fiches techniques informatiques.</li> <li>➤ Possibilité de se faire plaisir en cuisine en travaillant des produits de 1ère gamme.</li> <li>➤ En fonction des recettes retenues, travail sur les techniques culinaires appropriées. (démonstrations puis applications).</li> <li>➤ Travail sur la présentation et la mise en valeur de la production (Décoration à l'assiette).</li> <li>➤ Test organoleptique en groupe (dégustation).Service du menu au résident dans le respect HACCP.</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION MANAGEMENT

Pour un chef de cuisine, les compétences managériales prennent désormais autant d'importance que les autres savoir-faire. Comment assumer efficacement ce rôle de management de proximité ? Comment optimiser la performance de son équipe tout en renforçant les relations avec les autres équipes ? Comment, en tant que manager d'équipe, prendre du recul et dans le même temps intervenir dans un quotidien de plus en plus complexe ? Cette formation apporte des réponses pratiques pour acquérir de nouveaux repères, approfondir ses réflexions et enrichir ses savoir-faire de manager d'équipe.

Durée : 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

**Profil du stagiaire :**  
Chef de cuisine

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Les différents types de management.  
Quel type de management s'approprier ?  
Quels sont les objectifs du management ?

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour	2ème jour
<p><b>Assumer son rôle de manager</b> D'expert à manager. Gérer les changements liés à son rôle de manager. Quel manager êtes-vous ? Clarifier son rôle managérial. Ce qui fonde l'autorité du manager. Se centrer sur sa valeur ajoutée de manager.</p> <p><b>Orienter l'action de son équipe</b> Donner du sens à son management. Améliorer la performance collective de l'équipe. Définir des règles du jeu à respecter dans l'équipe. Les critères de règles du jeu efficaces. Formaliser les objectifs et en assurer le suivi. Les critères à respecter dans la définition d'objectifs.</p> <p><b>Agir efficacement sur les motivations individuelles</b> Comprendre les mécanismes de la motivation. Créer les conditions de la motivation de ses collaborateurs. Reconnaître positivement ses collaborateurs. Adapter son management à chaque collaborateur pour développer l'autonomie</p>	<p><b>Tirer pleinement profit de la délégation</b>  Quand déléguer ? Les avantages de la délégation. 4 temps forts pour une délégation réussie. Mener un entretien de délégation. Les modalités de suivi et de contrôle de la délégation.</p> <p><b>Conduire les entretiens individuels de management</b> Transmettre une consigne. Formuler une demande. Savoir "dire non" à une demande. Mise en situation sur de différents types d'entretiens : délégation, recadrage, motivation.</p> <p><b>Réussir ses réunions de management</b> Mener différents types de réunions : de l'information à la participation. Adapter son rôle aux différents types de réunions : production, facilitation, régulation. Conduire les différentes phases : préparation, lancement, conclusion</p>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS, SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION CUISSON BASSE TEMPERATURE / CUISSON SOUS VIDE

Réaliser des cuissons d'aliments divers en utilisant les techniques basses températures et sous vide et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène afin d'être en conformité avec la législation.

**Durée :** 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Chef de cuisine, Personnel de cuisine, Personnel de service salle, Personnel de restauration

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier et comprendre les enjeux organoleptiques et nutritionnels, les intérêts économiques et organisationnels liés à ces modes de production
- Maîtriser des technicités de cuissons basse température, sous vide et de nuit

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

<p><b>1er Jour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.</li> <li>➤ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.</li> </ul> <p>La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.</li> </ul> <p>La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. / Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire. / Les types de matériels et de poches. / Comment s'équiper à moindre coûts?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.</li> </ul> <p>Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (VP). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons sous vide.</p>	<p><b>2ème jour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION)</li> </ul> <p>Les cuissons de nuit sous vide ou non. / Cuisson à juste température de jour. / La cuisson des légumes et fruits sous vide. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. / Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ VÉRIFICATION DES ACQUIS.</li> </ul> <p>Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.</p>
---	---

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS, SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## ETRE CHEF EN RESTAURATION COLLECTIVE : ENTRE CONTRAINTES ET PLAISIR DES PAPILLES.

Cette formation est destinée à mettre en exergue les obligations et les responsabilités du chef de cuisine en restauration collective dans l'exercice de ses fonctions, sans perdre l'objectif qualité de sa production culinaire au profit des résidents.

En effet, être chef de cuisine en restauration collective nécessite de développer différentes compétences telles :

- **Maîtrise des techniques culinaires,**
- **L'Haccp basée sur la réglementation en vigueur,**
- **La gestion budgétaire,**
- **Le management d'équipe,**
- **L'équilibre alimentaire basé sur le GEMRCN,**
- **Le travail pluridisciplinaire dans l'équipe encadrante,**

**Pour certains chefs de cuisine, toutes les compétences citées ci-dessus pourraient-être perçues comme des contraintes en oubliant leur métier premier de cuisinier.**

**CUISINER !** C'est faire plaisir aux papilles de ses convives en se faisant plaisir.

**CUISINER !** C'est travailler les produits dans le respect des saisons.

**CUISINER !** C'est être créatif en respectant les techniques culinaires de bases.

**CUISINER !** C'est la compétence n° 1 qu'un chef doit exercer.

**Etre un bon chef, c'est être le garant d'une production culinaire de qualité au sein de son établissement dans le respect de toutes les contraintes budgétaires et HACCP réglementaires aux profits des papilles des résidents.**

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1800 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### **Programme de Formation : 4 Jours au total pour chaque candidat**

**Formation Théorique en groupe : 2 jours.**

**Formation Pratique en binôme sur l'établissement de chaque chef : 2 jours.**

#### **Journée n°1 : 7h**

Approche des contraintes et des plaisirs du métier de chef de cuisine.

- HACCP
- Gestion Budgétaire
- Le Management
- La qualité culinaire
- La créativité

Développement de la qualité culinaire  
Apport technique sur la qualité  
Création des binômes  
Préparation de la journée2

#### **Journée n°3 : 7h**

##### **Travaux pratiques cuisine sur l'établissement du chef n°1 du Binôme n°1 en présence du chef n°2 du binôme n°1.**

Mise en application de sa fiche technique réalisée en journée de formation n°2 avec l'aide de son chef binôme.

Les formateurs seront présents sur site à la prise de poste du chef.

Déroulement de la matinée :

- Accompagnement du binôme par les formateurs dans la réalisation du menu. (En support technique)
- Aide à la préparation culinaire tout le matin par les formateurs
- Aide à l'assaisonnement
- Réalisation d'un test organoleptique avec le binôme de chef et les formateurs
- Aide à la présentation des préparations culinaires.
- Prise de photos du résultat.

#### Journée n°2 : 7h

Rappel des objectifs de la journée de formation

Apports d'outils support pour créer les menus :

- Fiches techniques Excel
- Tableau GEMRCN
- Support internet
- Animation et support technique du formateur
- Dessiner la présentation souhaitée

Passage de chaque binôme à l'oral pour présenter leur travail et échanger avec les autres binômes environ 40 minutes par binôme.

Correction technique par les formateurs dans l'étude de faisabilité.

Préparation des deux autres jours de formations pour chaque binôme.

Mise au point des recettes qui seront mis en application les journées 3 et 4 de formation au sein de leur établissement.

#### Journée n°4 : 7h

Idem à la journée n°3.

Travaux pratiques cuisine sur l'établissement du chef n°2 du Binôme n°1 en présence du chef n°1 du binôme n°1.

Mise en application de sa fiche technique réalisée en journée de formation n°2 avec l'aide de son chef binôme.

Les formateurs seront présents sur site à la prise de poste du chef.

Déroulement de la matinée :

- Accompagnement du binôme par les formateurs dans la réalisation du menu. (En support technique)
- Aide à la préparation culinaire tout le matin par les formateurs
- Aide à l'assaisonnement
- Réalisation d'un test organoleptique avec le binôme de chef et les formateurs
- Aide à la présentation des préparations culinaires.
- Prise de photos du résultat.

#### ORGANISATION :

##### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

##### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## FORMATION GESTION BUDGETAIRE/ OPTIMISATION DES COUTS du POLE RESTAURATION en EHPAD

Une formation vous permettant de maitriser au mieux la gestion comptable et budgétaire du pole restauration.

**Durée** : 2jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Responsable de gestion, Chef de cuisine /Second/ Responsable de cuisine

**PREREQUIS** : Aucun.

**TARIF** : 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Contrôle et mise en application des méthodes préconisées. (Respect suivi budgétaire.)
- Détermination des actions correctives préétablies en cas de non-conformité.
- Valorisation du système.

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er Jour	2ème Jour
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etablir un tableau budgétaire prévisionnel informatiquement.</li> <li>➤ Déterminer un objectif ratio alimentaire adapte a l'établissement.</li> <li>➤ Méthodologie pour atteindre les objectifs ratio alimentaire.</li> <li>➤ Etablir une main courante informatique.</li> <li>➤ Mise en place d'un suivi budgétaire hebdomadaire et mensuel informatique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réaliser un inventaire mensuel informatique.</li> <li>➤ Etablir un journal d'achat informatique mensuel/suivi BL précis.</li> <li>➤ Etablir un récap achat informatique.</li> <li>➤ Etablir un récap inventaire informatique.</li> <li>➤ Réaliser un tableau ratio alimentaire informatique mensuel avec étude comparative des budgets.</li> <li>➤ Mise en place d'actions correctives en cas de budgets non tenus.</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION SUR L'AMELIORATION DE LA QUALITE DES MENUS

**CUISINER !** C'est travailler les produits dans le respect des saisons.  
**CUISINER !** C'est être créatif en respectant les techniques culinaires de bases.  
**CUISINER !** C'est la compétence n° 1 qu'un chef doit exercer.

**Durée :** 2jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Responsable de gestion, Chef de cuisine /Second/ Responsable de cuisine

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
 500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Améliorer la prestation culinaire

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er Jour	2ème Jour
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utiliser les fournisseurs référencés pour la réalisation des menus.</li> <li>➤ Intégrer les objectifs « gamme de produit » dans la réalisation des menus.</li> <li>➤ Réaliser des recettes basées sur les référentiels des techniques culinaires de l'éducation nationale.</li> <li>➤ Revoir des techniques de bases sur les cuissons, les sauces émulsionnées, les garnitures</li> <li>➤ Cours théorique sur la créativité culinaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cours pratique sur la créativité culinaire « Améliorer le dressage à l'assiette ou au plat ».</li> <li>➤ Utilisation des appellations conformes à la restauration.</li> <li>➤ Comment commercialiser une prestation.</li> <li>➤ Comment améliore la présentation des menus informatiquement</li> <li>➤ Créer une fiche technique informatique.</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION « LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE »

**PREREQUIS** : Aucun.

**TARIF** : 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

Cette formation est destinée à former et informer les différents acteurs de la restauration collective des différents moyens à mettre en œuvre au sein de leur établissement pour lutter contre le gaspillage alimentaire en EHPAD de la production culinaire à la distribution du repas.

Bien souvent, le gaspillage alimentaire est dû :

- À une méconnaissance des besoins alimentaires adaptés aux résidents (souvent différents pour chaque établissement en fonction de la dépendance, de l'âge moyen des résidents),
- D'une trop grande diversité des plats proposés sur un menu,
- D'une mauvaise connaissance des habitudes alimentaires des résidents (Mauvaise communication interne entre les différents services et la cuisine),
- Une commande de repas par les services annexes auprès de la cuisine non adaptée et précise tenant compte des différents mouvements journaliers des résidents,
- Une mauvaise gestion des effectifs (encadrée par les services de commande interne et l'équipe cuisine)
- D'une méconnaissance des grammages du responsable des commandes pour chaque préparation de l'entrée au dessert (à adapter selon la population de l'établissement mais basés sur le GEMRCN).
- D'une mauvaise gestion des commandes de marchandises,
- D'un service à table peu ou pas approprié individuellement pour chaque résident.

FCPF est un organisme de formation qui part de son expérience apportera à travers sa formation méthodologique les moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire et de ce fait réaliser des économies budgétaires au sein des établissements sanitaires et médicosociaux sans léser la qualité et la quantité nécessaire des préparations culinaires destinées aux résidents.

**Cette formation est destinée aux Chef de cuisine, responsable de restauration, aux responsables de service.  
Lutter contre le gaspillage !!!! Formation Méthodologie, Théorique/Pratique.**

### Programme de Formation : 2 Jours au total pour chaque candidat

#### Journée N°1 par groupe de 12 : 7h

##### Formation Théorique.

**Approche théorique du gaspillage alimentaire. Mise réflexion sur le sujet auprès des différents stagiaires :**

##### Sujets abordés :

- Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
- La connaissance et l'analyse des besoins alimentaires des résidents en EHPAD. (Comment réaliser une étude et pourquoi ?)
- La connaissance du GEMRCN (Points positifs et négatifs).
- La conception des menus et les différents régimes selon les besoins des résidents dans le respect de l'équilibre alimentaire.
- La gestion du suivi des effectifs en amont, pendant et en aval des repas à produire. (toutes catégories de population confondues)
- La gestion de la commande des marchandises «quantité en grammage des produits à commander»
- Le suivi de la production (respect des quantités à produire par l'équipe cuisine en fonction de la commande repas émise par les services annexes).
- Le suivi de la distribution repas(en plateaux, en salle en bain-marie, à l'assiette...) Gestion des quantités distribuées conforme aux besoins des résidents et de la commande émise pour chaque lieu de distribution repas au sein de l'établissement.

**La formation ci-dessus débouchera sur la construction d'un tableau d'analyse d'Audit contrôle adaptable sur l'établissement du stagiaire reprenant en compte tous les points soulevés en formation.**

- ✓ Création d'une Fiche Formation Audit Contrôle.

#### Journée N°2 : 7h

**Formation Pratique (individuelle ou en binôme).  
Sur l'établissement du stagiaire.**

Approche pratique du gaspillage alimentaire sur l'établissement du stagiaire.

##### Matin :

- **Utilisation de la fiche Formation Audit/Contrôle construite en formation théorique :**
  - Analyse de la population de l'établissement et de leur besoins en quantité alimentaire au cours d'un repas.
  - Analyse de la diversité des repas (régimes, textures modifiées, choix.....)
  - Analyse de la commande repas des services annexes auprès de la cuisine.
  - Analyse de la méthodologie de la commande de marchandises du chef de cuisine ou du responsable de restauration auprès des fournisseurs (Analyse des grammages).
  - Analyse de la méthodologie d'allotissement des repas.
  - Réalisation des pesées des plats allotis pour chaque service.
  - Analyse de la distribution des repas en salle, en chambre.....par le service hôtellerie ou autre personnel. Réalisation de pesées individuelles au moment du service.
  - Analyse des restes. (Réalisation des pesées) étude comparative de la quantité commandée et de la quantité des restes.

##### Après-midi :

- **Mise au propre de la fiche formation Audit/Contrôle et analyse du Constat :**
  - Analyse du process actuel de fonctionnement de la commande à la distribution.
  - Analyse du constat (gaspillage ou pas). Détermination du point critique défaillant dans le process de production/distribution aboutissant sur du gaspillage.
  - Détermination des axes de progrès à mettre en place au sein de l'établissement. Apport technique méthodologique.

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## Formation : Formation service en salle « Etablissement Sanitaires et Médicosociaux ».

**Objectif de la formation :**

Le **service à table** dans une maison de retraite, un établissement d'hébergement pour personne âgée dépendante demande, une résidence hébergement .un véritable savoir-faire. La prise en compte du public et de l'environnement, les dispositions à prendre liées à la personne âgée ou le respect des règles du service de sa préparation au débarrassage sont autant de pratiques que nous vous proposons dans cette **formation sur le service en salle en EHPAD**.

Ce stage, d'une durée de 2 jours, sera avant tout pratique pour **garantir aux stagiaires la maîtrise de techniques professionnelles propres à la restauration** et leur permettre de **développer la qualité de leur service**.

Durée : 2 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Personnel de service désigné.

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- **Connaître** les règles d'hygiène du service en salle des repas.
- **Identifier** les critères d'un dressage satisfaisant.
- **Être en mesure** d'adapter la gestion de la salle des repas dans le respect des libertés des résidents et de l'éthique.
- **Être en mesure** d'adopter son attitude pour accueillir les résidents dans une ambiance calme et chaleureuse.
- **Connaître** les différentes techniques de service des mets et boissons.
- **Faire le lien** entre les cuisines, la salle à manger et la plonge.
- **Réaliser un débarrassage satisfaisant**



**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**



SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR
<p><b>Les règles d'hygiène du service en salle :</b></p> <p><u>Les règles d'hygiène essentielles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappel des règles générales de l'hygiène en restauration.</li> <li>• Le lavage des mains.</li> <li>• La tenue professionnelle.</li> </ul> <p><b>Analyse des pratiques relatives aux services en salle en EHPAD et propositions d'actions d'amélioration :</b> En s'appuyant sur les pratiques actuelles des participants, nous vous proposerons des actions d'amélioration.</p> <p><b>Les axes d'amélioration de la qualité du dressage des tables pour une salle à manger agréable et fonctionnelle :</b>  <b>L'optimisation de l'espace de la salle à manger, un équilibre à trouver entre :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La recherche d'esthétique.</li> <li>• Le déplacement et l'installation des résidents.</li> <li>• Le déplacement et le travail du personnel en service en salle de repas.</li> </ul> <p><b>Le dressage des tables :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nappage.</li> <li>• La disposition des couverts.</li> <li>• Les possibilités de décoration (pliage des serviettes, création de volumes...).</li> <li>• La mise en œuvre de journées thématiques.</li> </ul>  <p><b>Mises en situation et analyse des pratiques des participants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse des méthodes de dressage actuelles et propositions d'amélioration et/ou d'optimisation.</li> </ul> <p><b>Adapter son savoir être pour accueillir les résidents pour les repas :</b></p> <p><b>Savoir adapter son attitude à toutes les étapes du service :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir accueillir.</li> <li>• Savoir prendre en compte les besoins des résidents et anticiper leurs besoins.</li> <li>• Savoir présenter et valoriser le menu du jour.</li> <li>• Savoir se déplacer de manière appropriée dans la salle de restaurant.</li> <li>• Etre en mesure de faire face aux réclamations.</li> </ul>	<p><b>Mises en situation des participants :</b></p> <p>Analyse des méthodes mises en œuvre et propositions d'actions d'amélioration et/ou d'optimisation.</p> <p><b>Les techniques pédagogiques:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analyse <b>des pratiques professionnelles sous forme de mises</b> en situation.</li> <li>• Les <b>débats</b> réflexifs.</li> <li>• L'apport d'un <b>contenu théorique</b> sous la forme d'un exposé participatif.</li> <li>• La mise en application du contenu de la formation sous forme de <b>mises en situation réelles</b>.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mise en situation</b> sur le deuxième jour en salle auprès des résidents.</li> <li>• <b>Synthèse</b> de la formation avec les stagiaires.</li> </ul> 

**Mises en situation des participants :** Notre formateur analysera les pratiques en cours et proposera des actions d'amélioration et de correction.

**Les différentes formes de service des mets et des boissons :**  
**La préparation du matériel nécessaire au service :**

- Le matériel nécessaire.
- La bonne liaison et organisation entre la cuisine et la salle.

**Les différentes formes de services :**

- Au plat.
- A l'assiette.
- A l'anglaise.
- A la française.

**Le service des boissons :**

- Les apéritifs.
- Les vins.
- La gestion de l'eau.
- Les boissons chaudes.

**Les autres éléments du service :**

- Le service du fromage.
- La gestion du pain.

**Mises en situation des participants :** Analyse des méthodes mises en œuvre et propositions d'actions d'amélioration et/ou d'optimisation.

**Proposer une qualité de débarrassage aux résidents :** les éléments clés pour un débarrassage de qualité.

- Les techniques professionnelles de débarrassage.
- La synchronisation du moment du débarrassage.
- L'organisation et la coordination avec la plonge.

**Mises en situation des participants :** Analyse des méthodes mises en œuvre et propositions d'actions d'amélioration et/ou d'optimisation.



**SOINS**

**Formation : Plaies et cicatrisations/ Prise en charge à domicile**

Durée : 2 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Personnel soignant

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Permettre aux auxiliaires de vie, aux soignants d'améliorer leurs connaissances sur le processus de la cicatrisation, et des différentes prises en charge.
- Donner lors de la formation des outils d'évaluation des plaies selon les différents stades
- Apporter des protocoles de soins pour prévenir les escarres
- Connaître les bonnes habitudes hygiéno- diététiques permettant la cicatrisation d'une plaie

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation des objectifs de ces deux journées de formation</li> <li>• Questionnaire pour les participants sur leurs connaissances des plaies et du processus de cicatrisation</li> <li>• La peau l'un des organes le plus important de l'organisme</li> <li>• Les étapes du processus physiologique de la cicatrisation et les différents stades</li> <li>• Anatomie et physiologie du système veineux et artériel</li> <li>• Les pansements</li> <li>• Les ulcères veineux</li> <li>• Les ulcères artériels et mixtes</li> <li>• Les escarres</li> <li>• Les plaies traumatiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physiopathologie de l'insuffisance veineuse</li> <li>• Atelier pose de bas de contention</li> <li>• Les ulcères veineux ; traitement, prévention</li> <li>• Les ulcères artériels et mixtes ; traitement</li> <li>• Les plaies traumatiques ; les premiers soins</li> <li>• La conduite à tenir auprès d'un patient à domicile présentant une plaie.</li> <li>• Le dossier de soins et transmissions ciblées</li> <li>• QCM des fondamentaux de la prise en charge des plaies (prévention, soins, évaluation)</li> </ul>

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## Formation : Toucher-massage dans les soins à domicile

### Objectif de la formation :

Permettre aux soignants de pratiquer le toucher massage lors de soins prodiguer à des patients à leur domicile.

Durée : 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :

#### Profil du stagiaire :

Personnel soignant

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Faire connaître aux auxiliaires de vie et aux aides-soignantes les différentes techniques de toucher - massages dans les soins
- Faire comprendre l'importance du « savoir être » du soignant masseur et en donner les fondamentaux
- Permettre aux auxiliaires de vie et aides-soignantes de pratiquer le soin en relation
- Identifier le positionnement éthique du soignant dans la pratique du toucher-massage
- Permettre aux professionnels de renseigner de façon pertinente les dossiers patients

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE :

1 <sup>er</sup> JOUR	2 <sup>ème</sup> JOUR
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation des objectifs de ces deux journées de formation</li> <li>• Les mains des « hu-mains »</li> <li>• La peau l'un des organes le plus important de l'organisme</li> <li>• La communication verbale et non verbale, la présence à soi à l'autre, la bienveillance dans le soin</li> <li>• La proxémie, les quatre types de distances, le soin technique en relation</li> <li>• L'écoute thérapeutique</li> <li>• L'intégration du toucher-massage dans des soins d'hygiène et relationnels à domicile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le déroulement du soin toucher-massage</li> <li>• Les contre-indications du toucher-massage</li> <li>• Faire pratiquer les différentes techniques du toucher - massage               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Massage des mains</li> <li>2. Massage des pieds</li> <li>3. Massage de la tête</li> <li>4. Massage minute</li> <li>5. Toilette énergétique</li> </ol> </li> <li>• Les grilles de transmissions des soins de toucher massage</li> <li>• Le positionnement éthique du soignant lors du soin de massage de confort</li> <li>• Les bénéfices soignant soigné de cette pratique</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



## FORMATION « PREVENIR L'ERREUR MEDICAMENTEUSE »

“L’erreur médicamenteuse est l’omission ou la réalisation non intentionnelle d’un acte relatif à un médicament, qui peut être à l’origine d’un risque ou d’un évènement indésirable pour le patient. Or 40% des évènements indésirables graves survenant dans les établissements de santé sont liés au médicament, et 52% sont évitables.”

Durée : 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Chef de service, Cadre infirmier, Infirmière /Infirmier référente, Infirmière/Infirmier coordinatrice

**PREREQUIS** : Aucun.

**TARIF** : 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Sensibiliser le personnel à la gestion des erreurs médicamenteuses
- Appréhender les méthodes et outils indispensables pour évaluer le circuit du médicament et identifier les axes d’amélioration afin de prévenir tout risque lié aux erreurs médicamenteuses
- Réaliser une cartographie des risques liés à la prise en charge médicamenteuse
- Proposer des axes d’amélioration

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour	2ème jour
<ul style="list-style-type: none"><li>• Définition et identification des enjeux liés au circuit du médicament<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Actualités réglementaires</li><li>◦ Enjeux associés</li></ul></li><li>• Étapes du circuit du médicament, rôles et responsabilités des différents acteurs</li><li>• Le circuit du médicament : étapes et points critiques</li><li>• Principes qualité appliqués au circuit du médicament</li><li>• Bonnes pratiques et risques d’erreurs</li><li>• Analyse des risques, les conditions de survenue, les conséquences des erreurs...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Traçabilité de la délivrance, tenue du dossier médical : règles à observer</li><li>• Méthodes d’analyses : RMM – REMED – CREX</li><li>• Cartographie des risques a priori du circuit du médicament de son établissement</li><li>• Fondamentaux de l’éducation thérapeutique<ul style="list-style-type: none"><li>◦ L’éducation thérapeutique comme moyen d’améliorer la prise en charge médicamenteuse</li><li>◦ Mise en œuvre de l’éducation thérapeutique dans la prise en charge médicamenteuse</li></ul></li></ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d’évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d’évaluation à chaud en fin de formation



## FORMATION SUR LA GESTION DE L'AGRESSIVITE ET DE LA VIOLENCE »

La gestion de l'agressivité et de la violence des patients est une préoccupation qui s'inscrit autant dans le cadre de la bientraitance des patients que dans celui de la prévention des risques psychosociaux des professionnels. En effet, subir l'agressivité des personnes auprès desquelles on s'est engagés dans une relation d'aide crée chez le professionnel un stress quotidien et une perte de sens dans son travail qui peut mener à l'épuisement professionnel. La violence, quand elle ne crée par la sidération, interpelle, questionne, et, en tout cas, requiert une élaboration pour laquelle des espaces n'existent pas toujours. Le temps de la formation peut offrir un tel espace à travers l'analyse des pratiques et la reprise, en groupe, de situations qui ont pu être difficiles.

Durée : 3 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

Tout public étant en contact avec des patients

**TARIF :** 1800 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**PREREQUIS :** Aucun.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Faire émerger les représentations associées à l'accompagnement d'un patient violent et/ou agressif
- Intégrer les typologies de la violence et de l'agressivité
- Repérer les comportements violents et les différentes formes de violence
- Comprendre les mécanismes mis en œuvre, les causes et facteurs déclenchants
- Savoir gérer la "bonne distance", la "bonne posture", notamment après un acte de violence
- Savoir appliquer les bonnes techniques d'apaisement
- Connaître la législation afin de ne pas se mettre en difficulté
- Cerner les pratiques attendues face à une situation de violence
- Acquérir et perfectionner ses outils de prévention et de protection physique et apprendre à agir en équipe coordonnée

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour	2ème jour	3ème jour
<p><b>Appréhender le contexte et pouvoir désamorcer l'escalade agressive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerner les différences d'expression de la violence et de l'agressivité en fonction des âges de la vie</li> <li>• Comprendre ce qui est mobilisé lorsque l'on reçoit de l'agressivité</li> <li>• Pouvoir identifier les sources de la violence et être en mesure de prévenir les parasites de la communication</li> <li>• percevoir les conséquences des manifestations de la violence sur l'accompagnement des patients et sur les relations au sein de l'équipe</li> <li>• Appréhender les profils des populations dites sensibles et les personnalités difficiles</li> <li>• Etre en mesure de désamorcer l'escalade agressive</li> </ul>	<p><b>Acquérir des outils des gestion des situations agressives grâce à la communication non violente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anticiper les situations à risque d'un point de vue individuel, collectif et institutionnel</li> <li>• Trouver son style relationnel afin de prévenir les conflits</li> <li>• Expérimenter la communication non violente de M. Rosenberg</li> <li>• Cerner les attitudes à privilégier face à une personne violente</li> </ul>	<p><b>Acquérir et développer des outils individuels, collectifs et institutionnels permettant de gérer les situations de violence en institution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les procédures spécifiques, les protocoles et le cadre juridique encadrant les actes violents dans le cadre du travail</li> <li>• S'initier à certaines techniques de protection physique</li> <li>• Développer le travail en équipe coordonnée pour gérer les situations de crise - travaux pratiques d'organisation d'équipe</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION INFIRMIERE/IER COORDINATRICE EN EHPAD.

L'infirmier coordinateur en Ehpad est un infirmier diplômé d'état ayant au minimum une expérience de 2 ans dans l'exercice du métier. Sous l'autorité de la direction, il est garant de la qualité et de la coordination des soins et de la mise en œuvre du projet d'établissement du service des soins.

**Durée :** 4jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Cadre infirmier ,Infirmière /Infirmier référente, Infirmière/Infirmier coordinatrice , Chef de service

**PREREQUIS :** par jour Aucun.

**TARIF :** 1800 € HT en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Permettre aux professionnels de s'approprier les différentes dimensions de la fonction d'infirmier coordinateur. Au terme de la formation, le professionnel doit être capable de :

**Clarifier** son rôle et ses missions

**Se positionner** au sein de l'établissement

**Assurer** l'animation et l'encadrement des équipes soignantes

**Participer** à la gestion des ressources humaines

**Comprendre** la partie administrative et le suivi financier de l'activité des soins.

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1<sup>er</sup> jour :

LA PLACE CRUCIALE DE L'INFIMIERE DANS LES PROJETS DE VIE ET DE SOINS DE LA PERSONNE AGEE.

#### Accueillir la personne âgée et sa famille

- Elaborer un protocole d'accueil précis et complet, établir le projet d'accueil en y intégrant la famille
- Evaluer l'autonomie, la dépendance et l'identité de la personne âgée

#### Répondre au projet de soin du patient : adopter les bonnes techniques de soin

- Mettre en place des outils de suivi des soins par patient et faciliter leur lecture pour un bon suivi du résident
- Faciliter et encourager la collaboration de l'ensemble des équipes soignantes et opérationnelles à l'utilisation de ces fiches

2<sup>ème</sup> jour :

LE CADRE SPECIFIQUE D'EXERCICE DE VOTRE FONCTION

#### Définition de la fonction d'infirmière référente/coordinatrice en maison de retraite et EHPAD

- Focus sur vos responsabilités
- Missions et délégations

#### Retour sur les activités et taches : médicales, administratives, relationnelles, sociales...

- Connaitre votre institution : organisation administrative, loi n°2002-2, environnement juridique et réglementaire, financement des séjours
- Comment se positionner dans l'organigramme

#### Déontologie et responsabilité juridique de l'infirmière

- Connaitre les droits du patient : quels sont les droits et contraintes des résidents en tutelle et curatelle
- Maitriser vos obligations dans le cadre du secret professionnel
- Comment vous positionner par rapport au secret médical : quelles sont vos contraintes vis-à-vis des patients

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



3ème jour :

QUEL MANAGER ETES VOUS ?

**Définir votre propre profil et vous positionner en tant que manager de proximité**

- Les 4 principaux styles de management et l'impact sur votre équipe
- Comment évaluer et adapter son style de commandement et de communication managérial
- Le rôle managérial du responsable de soins

**Définir son propre style de commandement**

**Elaborer et mettre en place l'organisation de votre équipe**

**Les différentes phases de maturité**

4ème jour :

DIRIGER VOTRE EQUIPE DE SOINS AU QUOTIDIEN

**Comment évaluer un membre de son équipe**

**Faire progresser votre équipe**

- Les cycles de progression et de régression, les règles de fonctionnement : comment les dire, comment les faire respecter
- Les différents leviers de motivation dans la cohésion et dynamique d'équipe : accompagnement terrain, reconnaissance, formation,...
- Réussir la délégation des responsabilités

**Soutenir la motivation d'un collaborateur**

**ORGANISATION**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## Formation : PATHOLOGIES LIES AUX HANDICAPS

Cette formation doit se dérouler dans un « climat serein » ... Il est important, pour que les agents puissent parler de leur pratique, qu'ils ne se sentent pas jugés dans leur quotidien...

Durée : 3 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Personnel soignant / auxiliaires de vie

**PREREQUIS :** Aucuns

**TARIF :** 1800 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum

500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Avoir la capacité d'identifier les différents types de handicap, leurs origines et leurs conséquences
- Comprendre l'environnement législatif du handicap (textes officiels, RBPP)
- Acquérir des compétences dans l'accompagnement quotidien des personnes en situation de handicap ou âgées

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**

### 1er JOUR

Présentation de chacun et des objectifs de ces deux jours de formation  
 Q Sort sur le handicap en institution ou à domicile  
 Construction d'un cadre de référence commun. Eclaircissement sur les définitions à connaître.  
 Définition, règlement, et implication dans le travail quotidien de la notion de handicap.  
 Connaissance des textes sur le sujet : HAS, RBPP, textes législatifs...  
 Les différentes sortes de handicap, les handicaps associés et leurs incidences au quotidien  
 Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques issus de l'expérience des stagiaires

### 2ème JOUR

L'accompagnement quotidien d'une personne handicapée  
 Travail autour d'un cas concret amené soit par le formateur, soit par les stagiaires  
 Apprendre à développer le potentiel de chacun, même si la personne est handicapée  
 Savoir recueillir les demandes et envies lors de l'élaboration du projet de vie  
 Mises en situation concrètes

### 3ème JOUR

QCM autour de ce qu'il convient de faire ou non  
 Principes relationnels à mettre en œuvre dans la relation avec une personne handicapée  
 Positionnement vis-à-vis des familles, de l'entourage (comprendre leurs exigences, leurs difficultés)  
 Mises en situation concrètes  
 Présentation de la bibliographie  
 Bilan de la formation

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## Formation : CONNAISSANCES DU VIEILLISSEMENT

Cette formation doit se dérouler dans un « climat serein » ... Il est important, pour que les agents puissent parler de leur pratique, qu'ils ne se sentent pas jugés dans leur quotidien...

Durée : 2 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Personnel soignant / auxiliaires de vie

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**PREREQUIS :** Aucun.

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Sensibiliser aux ressentis liés au vieillissement physique et à la dépendance
- Découvrir les démences dont la démence de type Alzheimer : fonctions cognitives et leur atteinte. Impact sur les capacités de la personne
- Acquérir des éléments de connaissance de la dépression de la personne âgée grâce à un photolangage, mise en situation d'expérimentation de la dépendance (simulateur de vieillissement)
- Adapter son comportement en fonction des situations du quotidien professionnel

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**

### 1er JOUR

Présentation de chacun et des objectifs de ces deux jours de formation  
Travail autour d'un photo langage pour connaître les représentations de chacun sur le vieillissement  
Définition commune du groupe  
Le vieillissement dans la profession de chacun : ce que cela signifie.  
Apports théoriques sur le vieillissement normal et physiologique

### 2<sup>ème</sup> JOUR

Mise en situation d'expérimentation de la dépendance (simulateur de vieillissement)  
Vécu de chacun, feed-back au groupe  
Conclusions dans la prise en soins quotidienne de cette expérimentation  
Conditions de mise en place d'une communication positive avec la personne âgée.  
Quid du projet de la personne âgée ?

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS,SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

**ADMINISTRATIF**

**FORMATION EPRD ET ERRD POUR LES ESMS**

Mieux former, c'est impliquer les directeurs et le personnel concerné dans la construction de leurs propres référentiels, face à cette réforme.

**Durée :** 3 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION**

**Profil du stagiaire :**

Directeur d'établissement, directeur financier, chargés de mission dans les ARS et les départements

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1800 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

- Comprendre les composantes de la réforme de la tarification des établissements sociaux et médico-sociaux
- Savoir passer d'une logique de dépenses à une logique de recettes
- Définition et illustrations des principaux outils d'analyse financière
- Comprendre les implications de la source de financement dans les établissements médico-sociaux
- Savoir articuler entre l'EPRD, le CPOM et le PGFP
- Elaborer un EPRD
- Revue en groupe des EPRD
- Savoir optimiser la négociation avec les autorités

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE**

1er jour :	2ème jour	3ème jour
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les nouvelles compétences à acquérir par les participants</li> <li>• Définition et dimension financière d'E.P.R.D</li> <li>• L'architecture et le contenu de l'E.P.R.D</li> <li>• Comprendre la logique de l'EPRD et en mesurer les incidences sur la gestion financière et budgétaire d'un établissement</li> <li>• Maîtriser les indicateurs de bonne gestion en lien avec la CAF</li> <li>• Établir les soldes intermédiaires de gestion à la suite du compte de résultat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les principes généraux du CPOM</li> <li>• Le plan pluriannuel d'investissement (PPI) et le PGFP</li> <li>• CAS PRATIQUE : ELABORER UN EPRD INTERSESSION : construction de son propre EPRD + collecte des besoins pour la troisième journée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments clés dans la relation avec la tutelle</li> <li>• Savoir argumenter pour présenter son projet d'investissement</li> <li>• Les points de vigilance</li> <li>• Attendus d'un établissement présentant des difficultés financières</li> <li>• Intégrer les nouveaux tarifs et leurs calculs</li> <li>• Décrets CE et arrêté en attente de parution</li> <li>• Le principe d'un EPRD dit «GLOBAL».</li> <li>• La disparition des sections tarifaires dans l'EPRD</li> </ul>

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : www.franceconseilrestauration.com

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

## FORMATION « CONTRATS PLURIANNUELS D'OBJECTIFS ET DE MOYENS »

La loi d'adaptation de la société au vieillissement de 2015 prévoyait une lourde réforme sur la tarification des EHPAD. Aujourd'hui, deux décrets d'application sortis en décembre 2016 fixent les évolutions de la réforme en introduisant une tarification à la ressource plutôt qu'à la dépense. Ils modifient également les forfaits global de soins et de dépendance. Le CPOM (Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens), obligatoire depuis le 1er Janvier 2017, remplacera à terme les conventions tripartites.

L'approfondissement de ces évolutions et leurs impacts sur votre établissement sont à considérer pour garantir une gestion pérenne de votre établissement.

**Durée :** 1 jour

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

**Profil du stagiaire :** Directeur d'établissement, directeur financier

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre l'environnement financier des établissements médico-sociaux : des principaux enjeux économiques jusqu'à l'impact des dernières réformes hospitalières
- S'approprier les notions clés de budget hospitalier
- Mesurer l'enjeu du contrôle de gestion dans les établissements médico-sociaux
- Se positionner dans ses relations avec les autorités extérieures

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

Le nouvel environnement financier des hôpitaux & le sens des réformes

- Les enjeux des réformes et le nouveau contexte sanitaire et social
- Les nouveaux fondements de la performance des établissements de santé et des structures médico-sociales
- Les impacts sur le pilotage et le management d'un établissement

Enjeux du nouveau mode de financement des établissements de santé et les impacts du Plan d'économies 2015 – 2017 de l'Assurance Maladie

- Actualité des réformes financières : LFSS et campagne budgétaire 2015 et impact sur les établissements de santé, CPOM 2017 dans le secteur médicosocial
- Impact stratégique, organisationnel et managérial de la T2A : retour d'expérience sur les bonnes pratiques hospitalières
- Le Plan d'économies de l'Assurance Maladie : impact sur les établissements hospitaliers

Le budget hospitalier

- Structure du dispositif
- Différence entre exploitation et tableau de financement
- EPRD / PGFP / CPOM de quoi s'agit-il ? Ses composantes

Les enjeux du contrôle de gestion et du suivi de l'activité en établissement médicosocial.

- Mesure de la performance d'un établissement & benchmark (exemple sur le modèle de l'outil Hospi Diag)
- Outils CPOM proposés par l'ANAP
- Développer la culture médico-économique au sein de l'institution : responsabiliser les acteurs et donner du sens aux différents secteurs d'activité
- Sensibiliser la communauté hospitalière sur les objectifs de l'institution et développer une culture commune

Les institutions nationales et décentralisées

- Les missions de l'ARS et le Projet régional de Santé
- La régulation des dépenses de santé
- Les contrôles des dépenses par les tutelles

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

**BIEN ETRE**

**FORMATION « GESTION DU STRESS »**

Le **stress**, un sentiment ou un ressenti qui peut être à l'origine de nombreux troubles tant dans un **environnement professionnel** que personnel.

**Durée** : 2 jours

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION**

**Profil du stagiaire :**

- Toute personne souhaitant améliorer ses relations interpersonnelles
- Toute personne désirant s'affirmer dans sa vie professionnelle
- Toute personne souhaitant suivre une **formation gestion du stress** pour en comprendre le mécanisme

**TARIF** : 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**PREREQUIS** : Aucun.

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

- Comprendre les mécanismes du stress pour mieux le gérer
- Prendre conscience de l'impact du stress sur son travail
- Développer ses capacités à s'exprimer et s'affirmer dans les situations stressantes
- Maîtriser les techniques pour gérer son stress au travail
- Savoir prendre du recul pour aborder les situations autrement en se relaxant

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE**

<p><b>1er jour</b></p> <p><b>Initiation formation gestion du stress : comprendre le fonctionnement du stress</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identifier les sources et le niveau de stress <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les causes internes : situation physique et physiologique</li> <li>○ Les causes externes : son environnement</li> </ul> </li> <li>▪ Connaître la définition du stress et son fonctionnement <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différentes phases du stress : le syndrome d'adaptation</li> <li>○ Différencier le bon et le mauvais stress</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Appréhender son stress au quotidien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Intégrer la notion indispensable de relaxation : la relaxation express et dynamique</li> <li>▪ Identifier les facteurs aggravants du stress</li> </ul> <p><b>Appréhender les conséquences du stress sur notre organisme et notre environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Panorama des différents effets</li> <li>○ Point sur le cas d'une crise d'attaque panique</li> <li>○ Point sur le cas de stress aigu</li> <li>○ Point sur le burn out</li> <li>▪ Comprendre le rôle des émotions dans la manifestation du stress</li> <li>▪ Identifier les troubles du sommeil</li> </ul>	<p><b>2ème jour</b></p> <p><b>Appliquer des techniques pour gérer son stress</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maîtriser ses émotions au quotidien</li> <li>▪ Maîtriser la <b>communication verbale et non verbale</b></li> <li>▪ Savoir gérer une situation difficile et accepter la critique</li> <li>▪ Comprendre son fonctionnement et ses besoins</li> <li>▪ Apprendre à mieux vivre le changement et savoir prendre du recul</li> <li>▪ Gérer une situation tendue avec un collègue</li> </ul> <p><b>Reconnaître les bénéfices de cette formation sur le stress pour vous et votre entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Augmenter la productivité en évitant la déperdition d'énergie liée au stress</li> <li>▪ Vivre mieux au travail en gérant son stress efficacement</li> <li>▪ Mieux vous connaître en comprenant ce qui génère du stress dans son travail</li> <li>▪ Échanger, travailler et collaborer efficacement</li> </ul>
--	---

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## FORMATION GESTION DES CONFLITS

La vie professionnelle est l'occasion de nombreuses confrontations, de jeux d'influence, d'oppositions d'intérêt. De nombreuses situations auxquelles sont confrontées les personnes et les équipes favorisent les relations conflictuelles. Pour un manager, savoir gérer les conflits est un atout incontestable dans sa relation avec ses équipes car il doit traiter au quotidien des situations difficiles ou conflictuelles – conflit interpersonnel et conflit dans son équipe. Au-delà des techniques, le manager doit être capable de réguler et de faire du conflit une réelle opportunité d'apprentissage.

**Durée :** 2 jours

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

#### Profil du stagiaire :

- Tous personnel d'encadrement

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1500 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquérir une méthodologie et des outils pour la résolution des conflits
- Assumer ses responsabilités face au conflit
- Maîtriser ses émotions
- Comprendre et prévenir les conflits

### PROGRESSION PEDAGOGIQUE

1er jour	2ème jour
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les notions de conflit, violence, agressivité</li> <li>• Les différents facteurs précurseurs d'un conflit               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Surveiller le climat du service</li> <li>◦ Identifier les éléments porteurs de conflits : décoder les comportements de ses collègues (agressif, passif, manipulateur, désaccordeur...)</li> <li>◦ Analyser et décoder le verbal et le non-verbal (ton, expression, regard, gestuelle...)</li> <li>◦ Réfléchir à l'organisation du travail qui peut être source de conflits</li> </ul> </li> <li>• Les comportements face au conflit</li> <li>• Connaître son propre mode de fonctionnement</li> <li>• Comprendre ce qui se joue dans ces moments de tensions : au niveau physiologique et psychologique</li> <li>• Apprendre à ne pas paniquer (pour garder toute sa lucidité)</li> <li>• Les émotions et les différents comportements adoptés en cas d'agression</li> <li>• Mettre en œuvre des outils de maîtrise de soi et de gestion de stress</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Communication Non Violente (CNV)</li> <li>• Le langage non verbal</li> <li>• Les compétences requises pour une relation de qualité</li> <li>• La gestion des situations émotionnelles fortes</li> <li>• Établir par son attitude non verbal et verbal les distances relationnelles choisies</li> <li>• La notion d'attitude juste et responsable dans un conflit ?</li> </ul>

### ORGANISATION :

#### Moyens pédagogiques et techniques :

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

#### Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



## Connaissances techniques et générales dans le domaine de l'électricité, spécialisée pour les chargés de travaux

**Durée** : 3 jours

**Profil du stagiaire** : Conducteur de travaux, chargé de travaux

**TARIF** : 1800 € HT en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**PREREQUIS** : Aucun

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES** :

**OBJECTIFS GENERALES :**

Perfectionnement en compétences et en connaissances générales électriques.

**OBJECTIFS INTERMEDIAIRES :**

- Avoir les connaissances réglementaires et techniques pour rédiger un CCTP spécialisé dans le domaine électrique.
- Perfectionnement sur les connaissances des plans des installations électriques spécifiques aux ERP.

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE** :

Jour 1	Jour 2	Jour 3
<p><b>Réglementation et normes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La classification des ERP et les règlements de sécurité</li> <li>- Les ERT et le décret du 14/11/1988</li> <li>- Les normes NF C15-100, NF C14-100 et règlements particuliers</li> </ul> <p><b>L'alimentation électrique basse tension des établissements depuis le réseau ENEDIS et les domaines de tension.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schémas de principe</li> <li>- Domaines de tension</li> </ul> <p><b>Le bilan de puissance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les besoins des lots techniques (CVC, grandes cuisines...)</li> <li>- Le bilan détaillé</li> </ul> <p><b>Les différents appareillages de protection contre les surintensités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fusibles</li> <li>- Les disjoncteurs</li> <li>- Les intensités de court-circuit et les pouvoirs de coupure</li> </ul> <p><b>La distribution électrique basse tension</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le TGBT</li> <li>- Les tableaux divisionnaires</li> <li>- Les circuits prises et lumière</li> <li>- Les circuits spécifiques</li> <li>- Les protections différentielles</li> <li>- La sélectivité différentielle</li> <li>- La protection contre la foudre</li> <li>- La RT 2012 pour le lot électricité</li> </ul>	<p><b>Les câbles électriques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les sections normalisées</li> <li>- Les câbles multifilaires et fils conducteurs</li> <li>- Les chemins de câbles</li> <li>- Les fourreaux et goulottes</li> <li>- Calcul des sections de câbles d'alimentation de puissance</li> <li>- Les chutes de tension</li> </ul> <p><b>L'éclairage des locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les recommandations de niveau d'éclairage</li> <li>- Le choix des luminaires</li> <li>- Les calculs d'éclairage</li> <li>- Le pilotage de l'éclairage</li> </ul> <p><b>L'éclairage de sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes</li> <li>- Les blocs autonomes BAES/BAEH de balisage et d'ambiance</li> <li>- Les blocs bi-fonction</li> </ul> <p><b>Les dispositions spécifiques aux salles de bain et les indices de protection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les volumes de protection des salles de bain</li> <li>- Les indices de protection mécanique et de pénétration d'eau et de solide</li> <li>- Le choix de l'appareillage</li> </ul>	<p><b>La protection et détection incendie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles d'installation dans les ERP</li> <li>- Les types d'alarme</li> <li>- Le coordinateur SSI</li> </ul> <p><b>Les réseaux ondulés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les besoins en réseau secouru</li> <li>- La distribution et la protection électrique ondulée secourue</li> <li>- L'autonomie des onduleurs</li> </ul> <p><b>Les réseaux VDI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes de distribution</li> <li>- Les réseaux cuivre banalisés et tests</li> <li>- Les réseaux fibre optique et tests</li> <li>- Les postes de travail informatique / téléphonique</li> </ul> <p><b>Vérification des installations électriques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vérification de mise en service</li> <li>- Les vérifications périodiques</li> <li>- Le registre de sécurité</li> </ul>

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
  - Grille d'évaluation à chaud
-

**Formation : Nutrition et aide aux menus à domicile.**

**Comprendre la nutrition et savoir élaborer un repas équilibré .**

Cette formation doit se dérouler dans un « climat serein » ... Il est important, pour que les agents puissent parler de leur pratique, qu'ils ne se sentent pas jugés dans leur quotidien...

Durée : 1 jour

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :**

Personnel d'aide à domicile

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum

500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Faire connaître aux agents les bases de la nutrition et son importance.
- Connaître les besoins nutritionnels des différentes catégories de personnes auxquelles ils peuvent avoir affaire.
- Prévenir la dénutrition et savoir en identifier les signes.
- Savoir identifier les apports nutritionnels dans les réserves alimentaires ou en faisant les courses.
- Savoir élaborer un repas équilibré.

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**

MATIN	APRES-MIDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation de chacun et des objectifs de la journée de formation.</li> <li>• Evaluation orale des connaissances nutritionnelles des stagiaires</li> <li>• La nutrition des personnes âgées : un enjeu actuel de santé publique</li> <li>• Définition de la nutrition, du métabolisme, des calories, des macronutriments et micronutriments.</li> <li>• Les personnes âgées et la nutrition : ce qui change avec l'âge, leur besoins, les dangers (dénutrition, déshydratation, ostéoporose, etc.)</li> <li>• Les repas de la journée : nombre et structure.</li> <li>• Préserver l'autonomie de la personne âgée</li> <li>• L'importance des sens : préserver l'appétit</li> <li>• Textures modifiées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les courses, le placard alimentaire, le frigo : savoir lire les étiquettes (étiquette nutritionnelles et signification du Nutriscore), repérer les allergènes.</li> <li>• Réaliser un menu équilibré.</li> <li>• Les repères nutritionnels du PNNS.</li> <li>• Un outil de conception de menus : la fabrique à menus.</li> <li>• L'enrichissement de la cuisine.</li> <li>• Mise en pratique par les stagiaires avec conception de menus équilibrés à partir d'une liste d'ingrédients, puis comparaison et analyse nutritionnelle.</li> </ul>

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud en fin de formation

## Formation : Formation sur les règles de bases de l'hygiène à domicile, les méthodes de nettoyage, l'organisation des tâches dans le temps et dans un ordre logique.

### Objectif de la formation :

Former les auxiliaires de vie sur l'hygiène des locaux, les connaissances techniques du nettoyage, utiliser les produits adaptés, les méthodes, les techniques du repassage. Savoir organiser ses tâches dans un ordre logique et dans le temps de travail alloués. Gérer les priorités des actions à mener et les imprévus.

**PREREQUIS :** Aucun.

**TARIF :** 1250 € HT par jour en intra-entreprise pour 12 stagiaires maximum  
500 € HT en inter-entreprise par stagiaire et par jour

**Durée :** 1 jour

**A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION :**

**Profil du stagiaire :** Auxiliaire de vie, aides à domicile.

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Connaître les règles de bases de l'hygiène à domicile,
- Connaître les méthodes de nettoyage à domicile,
- Connaître les techniques du repassage,
- Savoir organiser ses tâches dans un ordre logique et dans le temps qui nous est alloué,
- Gérer les priorités d'exécution,
- Gérer les imprévus dans l'organisation,

**PROGRESSION PEDAGOGIQUE :**

### 1<sup>er</sup> JOUR

- Tour de table, présentation,
- Prise de parole des agents pour expliquer leurs tâches en général,
- Transcrire une journée type de travail des agents,
- Répertoire leurs tâches,
- Analyser leur organisation, comparer entre différentes propositions.
- Insérer la notion de temps allouer,
- Evaluer le temps pour chaque tâche, selon les superficies,
- Etablir un ordre chronologique, logique et organisationnelle des tâches à réaliser en tenant compte du temps allouer et des personnes âgées.
- Créer un schéma organisationnel des tâches par demi-journée de travail(4h) à adapter selon l'organisation actuelle du temps alloué.
- Pour chaque tâche, connaître les produits à utiliser, les dosages, les méthodes, la ou les techniques à adopter (démonstration)
- Le concept du nettoyage des mains. Les différents niveaux de propreté Les micro-organismes l'action des détergents, l'action des désinfectants. Les paramètres d'efficacité du nettoyage Les cadences de travail.
- Les techniques de nettoyages Sols : Balayage ,lavage des sols, aspiration, Surfaces hautes : Essuyage du mobilier, lavage de vitre, Sanitaire : Désinfection Entretien périodique.
- Les surfaces et les salissures, les différentes familles de salissure, les sols (durs, plastiques, textiles, bois), les meublants, les surfaces hautes (tapisserie, peinture, vitres, ).
- Le matériel d'entretien manuel et mécanique.
- La sécurité, les dosages, les pictogrammes, les règles de sécurité.
- Démonstration sur les techniques de repassage (sécurité, temps alloué).
- Gérer son temps, ses tâches en tenant compte de toutes les mesures de sécurité, des besoins de la personne âgée et de ses attentes de celle-ci.
- En fin de journée, les agents devront être capable de s'organiser pour réaliser toutes leurs tâches ménagères dans le respect du temps alloué, dans un ordre logique d'exécution avec les connaissances techniques, théoriques, pratiques répondant aux attentes de la personne âgée et en étant garant d'un service de qualité, représentant vos compétences ainsi qu'une image valorisée de votre société.

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : www.franceconseilrestauration.com

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z

**ORGANISATION :**

**Moyens pédagogiques et techniques :**

- Salle de réunion avec rétroprojecteur
- Connexion internet filaire / wifi

**Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation :**

- Exercices en fin de formation avec correction
- Grille d'évaluation à chaud

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

### Contact :

Afin d'obtenir des renseignements sur nos formations, merci de contacter Mr CZEKIERDA Jean-François 0661547968  
Mail : [contact@franceconseilrestauration.com](mailto:contact@franceconseilrestauration.com)

### Modalités d'inscription et délais d'accès à notre formation :

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter avant le début de la formation : *Mme CZEKIERDA Sandrine 0988092060, [contact@franceconseilrestauration.com](mailto:contact@franceconseilrestauration.com)* pour obtenir votre bulletin d'inscription. Complétez-le et envoyez-le par courriel à l'adresse ci-dessus.

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail *30 jours* avant le début de la formation.

En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

### Accessibilité aux personnes handicapées.

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap. Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formations, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter Mr CZEKIERDA Jean-François 0661547968 , [contact@franceconseilrestauration.com](mailto:contact@franceconseilrestauration.com)

---

## NOS LOCAUX DE FORMATION

---

France Conseil Pour la Formation met à disposition de ses clients une salle de formation et de réunion pouvant accueillir jusqu'à 12 participants.

Située en centre ville de Montceau les Mines en Saône et Loire, à 2 minutes à pied de la gare de Montceau et à 20 minutes en voiture de la gare TGV du Creusot, notre salle de formation dispose :

- D'un écran et d'un vidéoprojecteur.
- D'un paperboard.
- De l'accès internet Wi-Fi et filaire.
- De la climatisation réversible.

L'accessibilité pour personne handicapée est conforme s'agissant d'un Etablissement Recevant du Public de 5e catégorie.

L'emplacement en centre ville permet d'accéder facilement à de nombreuses solutions de restauration et d'hébergement.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Objet et champ d'application

Suite à la commande d'une formation, le Client accepte sans réserve les présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, en particulier ses conditions générales d'achat.

### Documents contractuels

Une inscription est définitivement validée lorsque le document contractuel est signé. A l'issue de la formation, une attestation de présence est adressée au Service Formation du Client.

### Prix, facturation et règlement

Les factures sont payables, sans escompte à réception de facture.

### Conditions d'annulation et de report de l'action de formation

Toute annulation par le Client doit être communiquée par écrit. Pour toute annulation, fût-ce en cas de force majeure :

- si une annulation intervient avant le début de la prestation et que l'action de formation est reportée dans un délai de 12 mois à compter de la date de la commande, la totalité du règlement du client sera portée au crédit du Client sous forme d'avoir imputable sur une formation future. Si aucun report n'a été effectué dans ce délai de 12 mois, le règlement restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire.

- si une annulation intervient pendant la formation, le règlement reste acquis à titre d'indemnité forfaitaire.

En cas de subrogation, le Client s'engage à payer les montants non pris en charge par le financeur.

### Conditions d'annulation et de report d'une séance de formation

Le Client peut annuler une séance de formation dans la mesure où cette annulation survient au moins *15 jours ouvré avant le jour et l'heure prévus*.

Toute annulation d'une séance doit être communiquée par téléphone ou par mail. La séance peut ensuite être reportée selon le planning du formateur.

### Informatique et libertés

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client en application et dans l'exécution des formations pourront être communiquées aux partenaires contractuels pour les seuls besoins desdits stages. Le Client peut exercer son droit d'accès, de rectification et d'opposition conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978.

### Loi applicable

La loi française est applicable en ce qui concerne ces Conditions Générales de Ventes et les relations contractuelles.

### Attribution de compétence

Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront de la COMPÉTENCE EXCLUSIVE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE MACON, quel que soit le siège ou la résidence du Client, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie. Cette clause attributive de compétence ne s'appliquera pas au cas de litige avec un Client non professionnel pour lequel les règles légales de compétence matérielle et géographique s'appliqueront.

SAS France Conseil Restauration

Audit/Conseil/Formation/assistance technique en restauration collective

La combe ganat 71410 SANVIGNES-LES-MINES.

Tél : 03 85 67 24 63. Site internet : [www.franceconseilrestauration.com](http://www.franceconseilrestauration.com)

SAS au capital de 20000€. RCS.SIREN 538073420/SIRET 53807342000019/ CODE NAF : 7022Z



## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE AUX STAGIAIRES

### Article 1 :

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

Conformément à l'article L6352-4 du code du travail, ce règlement intérieur détermine :

1° Les principales mesures applicables en matière de santé et de sécurité dans l'établissement ;

2° Les règles applicables en matière de discipline, notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que les droits de ceux-ci en cas de sanction ;

3° *Les modalités selon lesquelles est assurée la représentation des stagiaires pour les actions de formation d'une durée totale supérieure à cinq cents heures. (le cas échéant : cf.)*

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

#### Article 2 :

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. À cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

### DISCIPLINE GÉNÉRALE

#### Article 3 :

Il est formellement interdit aux stagiaires :

- d'entrer dans l'établissement en état d'ivresse,
- d'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux,
- de quitter le stage sans motif,

- d'emporter aucun objet sans autorisation écrite,

- ...

### SANCTIONS

#### Article 4 :

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur de l'organisme de formation ou son représentant pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre d'importance :

- avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation ou par son représentant ;
- blâme,
- exclusion définitive de la formation.

### GARANTIES DISCIPLINAIRES

#### Article 5 :

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui.

#### Article 6 :

Lorsque le directeur de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

#### Article 7 :

Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté.

Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire, dont on recueille les explications.

**Article 8 :**

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après la transmission de l'avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

**Article 9 :**

Lorsqu'un agissement considéré comme fautif a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et mis en mesure d'être entendu par la commission de discipline.

**Article 10 :**

Le directeur de l'organisme de formation informe l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

**REPRÉSENTATION DES STAGIAIRES**

**Article 11 :**

Pour chacun des stages d'une durée supérieure à 500 heures, il est procédé simultanément à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant en scrutin uninominal à deux tours.

Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles, sauf les détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

**Article 12 :**

Le directeur de l'organisme de formation organise le scrutin qui a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, au plus tard 40 heures après le début du stage.

Lorsque la représentation des stagiaires ne peut être assurée, il dresse un PV de carence qu'il transmet au préfet de région territorialement compétent.

**Article 13 :**

Les délégués sont élus pour la durée du stage. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit de participer au stage.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin du stage, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12.

**Article 14 :**

Les délégués font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

**PUBLICITÉ DU RÈGLEMENT**

**Article 15 :**

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire (avant toute inscription définitive).

**RÉCLAMATION**

Pour nous soumettre une réclamation, merci de demander le formulaire prévu à cet effet à Mr CZEKIERDA par mail [contact@franceconseilrestauration.com](mailto:contact@franceconseilrestauration.com) Votre réclamation devra nous parvenir au plus tard 60 jours après la fin de la formation. Vous recevrez une réponse sous 30 jours à compter de la réception de la demande.