

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHDES

Hygiène de la distribution des repas en Etablissements de Soins

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent une formation à l'hygiène des aliments à l'ensemble des personnes contribuant à la fabrication, la distribution de denrées alimentaires. Le secteur des soins est donc concerné par cette obligation tant pour la fabrication en cuisine (voir HYHA et MASA, HACCP) que pour la distribution dans les services. Cette formation vous permettra de former votre personnel ayant en charge la distribution des repas aux bonnes pratiques d'hygiène mais également à amélioration du service hôtelier pendant et autour du repas. Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formation avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de distribution et apprendre à les respecter
- Savoir accueillir le résident et communiquer pendant le repas
- Développer un savoir-faire et un savoir-être afin d'améliorer le service hôtelier pendant et autour du repas
- Être capable de gérer les non-conformités et mettre en place les mesures correctives



Pour qui ?

Public :

- Tout personnel des établissements de soins ayant en charge la distribution des repas
- Type d'établissement : établissements de santé, établissements médico-sociaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées, EHPAD, établissements de thermalisme...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Les risques liés à la distribution des repas en établissement de soins
- Les origines des contaminations des aliments dans le secteur des soins
- Le développement microbien et les moyens de maîtrise :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène appliquées à la distribution des repas
 - La maîtrise des températures & distribution différée
 - Le respect des procédures d'isolement
 - La gestion des restes et déchets : débarrassage et nettoyage du matériel et des locaux de l'office
- L'HACCP au quotidien : les auto-contrôles, les enregistrements
- La gestion des non conformités et les mesures correctives
- L'organisation et l'accueil autour du repas
 - Les essentiels pour « bien manger » : exemple du restaurant (comparatif)
 - L'importance de l'accueil autour de la personne âgée (courtoisie, sourire...)
 - La mise en place de la salle à manger et gestion de l'environnement
 - La présentation soignée des plats et des assiettes
 - L'aide et l'accompagnement des personnes pendant le repas (service, boisson, coupe...)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
11 mars 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#))



EHDES

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.



Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>