

Le repas à l'hôpital : Comment manger mieux pour guérir plus vite.

MODULE 1



REPAS À L'HÔPITAL
Mangez mieux, guérissez plus vite.

Projet mené par Restau'Co
avec la participation de l'UDHIR et l'ACEHF.

PUBLIC VISE :

Tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers).

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Augmenter la **satisfaction des patients et résidents** et limiter leur dénutrition.

Inverser le regard sur la **qualité de la restauration hospitalière**.

Créer une dynamique de projet collectif grâce à un travail **décloisonné et pluridisciplinaire**.

Valoriser le **savoir-faire et la technicité** des équipes de restauration.

Développer les achats durables en lien avec la loi Egalim tout en maîtrisant les dépenses.

Lutter contre le gaspillage alimentaire en rendant le patient acteur de ses choix alimentaires.

Diminuer la consommation des CNO (Compléments Nutritionnels Oraux) par une meilleure prise alimentaire des patients en lien avec l'offre proposée.

PROGRAMME

Question ouverte : Qu'est-ce que le repas à l'hôpital pour vous ?

Présentation, service, qualité, respect, écoute, variété, grammages, etc.

Origine de la démarche.

Constat d'une image délétère et persistante d'une restauration hospitalière peu enviable dénuée de plaisir, de lien social et de goût.

Une idée simple : faire mieux et vérifier que cela ne coûtera pas plus cher, acheter plus intelligemment tout en réduisant le gaspillage et les surcoûts, préparer mieux et de façon plus ciblée et adaptée aux patients.

Se réorganiser pour servir mieux et pas seulement en chambre.

Cesser de fonctionner en « silos » et replacer le patient au cœur de notre attention.

Contexte réglementaire.

Présentation des 6 actions expérimentées.

- 1) Carte restauration
- 2) Panier repas.
- 3) Self pour patient autonome.
- 4) Dîner à 3 composantes en service d'hébergement.
- 5) Menus « manger mains » pour les patients atteints de troubles cognitifs.
- 6) Service hôtelier pour les patients en soin palliatifs.

Actions transversales :

- Développement des achats durables.
- Mise en place de déjeuner qualité pour créer une dynamique autour des repas types livrés aux patients dans une action de decloisonnement des services.

Guide de démarrage :

Constituer un groupe projet pluridisciplinaire.
Mettre en œuvre la conduite de projet.
Mettre en œuvre les relevés des indicateurs de suivis (Taux de gaspillage alimentaire, taux de satisfaction, taux de dénutrition, pourcentage d'achats durables, etc.).
Définir les plans d'action et leur rétroplanning.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.